

Arroz de siri

Receita bem gostosa! Apimentada e com um toque adocicado!
Ótima idéia para um almoço na praia!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 1/2 kg de carne de siri;
- 200 ml de leite de coco;
- 1 pimenta dedo de moça;
- 1 cebola cortadinha;
- 2 dentes de alhos picados;
- salsinha e cebolinha a gosto;
- 1 taca de vinho branco;
- 2 xicara de arroz amarelão;
- 1 caldo de camarão/peixe

- sal a gosto;
- manteiga;
- azeite.

Modo de fazer:

Refogue a cebola com o alho e a pimenta com uma colher de manteiga e uma de azeite por 5 min em fogo baixo e depois coloque a carne de siri. Misture e mantenha em fogo baixo... Faça o *deglace* com vinho branco e por ultimo o leite de côco. Acerte o sal e pimenta do reino se achar necessario. Acrescente o arroz cozido na agua com caldo (peixe/camarão). Coloque a cebolinha e a salsinha para decorar.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: facil

CUSTO: \$

Camarão com gengibre e pimenta dedo de moça



[clique para ampliar](#)

Olá, essa receitinha foi feita com o que tinha na geladeira e ficou deliciosa. Usei gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Fiz para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 500 gramas de camarão médio sem casca
- meia cebola cortadinha
- 2 pimentas dedo de moça cortadas bem pequenas
- 1 colher (chá) de gengibre ralado

- 100 ml de leite de côco
- meio copo de requeijão



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Refogue a cebola com a pimenta por 5 minutos com um pouco de azeite e manteiga. Grelhe os camarões por mais 5 minutos e acrescente o gengibre, o requeijão e o leite de côco. Deixe ferver e sirva com arroz branco!

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$

Escondidinho de Siri

Olá, hoje a receita é de uma entradinha ótima e diferente.



Ingredientes:

- 1 kg de batata
- 1/2 kg de carne de siri desfiada
- 1 vidro de leite de côco
- manteiga
- queijo ralado
- pimenta dedo de moça

Modo de fazer:

Para o siri: Refogue a cebola, com uma colher de manteiga, até mudar de cor e adicione a carne de siri. Quando tiver cozida, adicione o leite de coco e uma pimentinha dedo de moça (sem semente).



[Clique para ampliar](#)

Para o purê: depois das batatas cozidas, amasse e coloque manteiga (para ficar mais lisinho eu coloco um pouco de leite quente e bato no liquidificador – mas é opcional).

Montagem: Coloque uma camada da carne de siri, uma fina camada do purê e por cima o queijo ralado. Leve para gratinar até ficar dourado.



[Clique para ampliar](#)



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 45 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$