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 moca;

– 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… Faca 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: $$