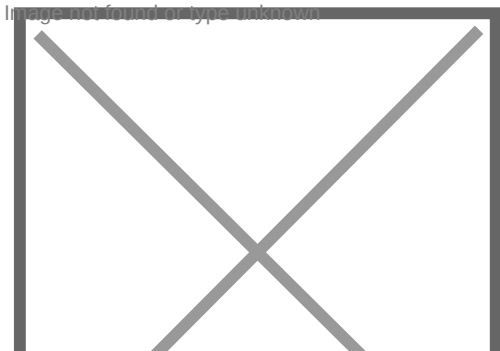




Casquinha de siri



Rendimento

24 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Alho (picado)	2 dentes	6 g
Carne de siri (desfiada)	8 xícaras (chá)	880 g
Tomate (sem pele e sem sementes, em tiras)	2 unidades médias	300 g
Leite de coco	1 xícara (chá)	200 ml
HONDASHI® Profissional	1 colher e meia (sopa)	20 g
Sal	2 pitadas	0,8 g
Azeite de dendê	1 colher (sopa)	15 ml
Farinha de rosca	2 colheres (sopa)	20 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g
Queijo parmesão (ralado)	Meia xícara (chá)	50 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até dourar.
2. Acrescente a carne de siri e refogue rapidamente. Adicione o tomate e refogue por 3 minutos, ou até que comecem a desmanchar.
3. Junte o leite de coco, o HONDASHI® Profissional, o sal e o azeite de dendê, misture, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 2 minutos, ou até apurar. Retire do fogo e acrescente metade da farinha de rosca, mexa bem e volte ao fogo. Cozinhe, mexendo até que desgrudar do fundo da panela.
4. Finalize com o cheiro verde e retire do fogo.
5. Distribua o refogado em conchas de vieira, polvilhe com o restante da farinha de rosca e o queijo pela superfície e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 20 minutos, ou até dourar.