

Casquinha de Siri Gratinada



Ingredientes

500gr de carne de siri desfiada e limpa
200gr de manteiga
4 ceboladas raladas
4 tomates picados (ou 1 lata de tomate pelado)
1 pote de creme de leite fresco
1 folha de louro
salsinha picada
sal e pimenta a gosto
farinha de rosca
parmesão ralado

Modo de fazer

Em uma panela refogue a cebola na manteiga até ficar dourada. Acrescente a carne de siri e a folha de louro. Deixe refogar por uns 3 minutos. Acrescente o tomate picado. Refogue mais 5 minutos. Tempere com sal e pimenta (eu usei calabresa para dar aquele leve picante).

Coloque o creme de leite fresco e deixe ferver. Finalize com bastante salsinha picada. E coloque farinha de rosca aos poucos (umas 2 colheres de sopa) para que o creme fique mais enxuto.

Coloque o creme nas casquinhas de siri ou em panelinhas individuais. Cubra com parmesão ralado e leve ao forno para gratinar.