

Casquinha de siri prática

<https://sem lactose.com/index.php/2017/02/15/casquinha-de-siri-pratica/>

Atualizado em: fevereiro 15, 2017

[Tempo de Preparo](#) [Tempo de Cozimento](#) [Dificuldade](#) [Porções](#)

[00:20](#)

[00:30](#)

[Baixa](#)

[06](#)

Quem não ama petiscar na beira da praia? As casquinhas de siri são um dos meus petiscos favoritos à beira mar. Apenas acho trabalhoso prepará-las em casa. Por isso, resolvi criar uma versão tamanho família que é mais rápida de fazer e dá pra matar a saudade!

Para dar uma apresentação mais bonita ao prato (já que não estou usando as casquinhas), optei por usar a panela de barro que uso para moqueca. A panela de barro é maravilhosa para cozinhar pratos com peixes e frutos do mar e também vai ao forno, podendo ser levada à mesa. Se você ainda não tem uma, aconselho a incluí-la na sua lista de compras de utensílios de cozinha. Você não vai se arrepender!

INGREDIENTES

- 600g de carne de siri
- 1/2 limão tahiti ou siciliano
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 5 tomates maduros
- 1 pimentão verde médio
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de azeite de dendê (opcional)
- sal à gosto
- 1 pimenta dedo de moça picadinha (ou molho de pimenta)
- 1 colher de chá de curcuma
- 1/2 colher de chá de cominho em pó
- 100 ml de leite de coco
- 1 xícara de farinha de pão (farinha de rosca)

PREPARO

1. Limpe a carne de siri e tempere com suco de 1/2 limão.
2. Corte os tomates e o pimentão em rodela finas.
3. Coloque o azeite, a cebola e o alho para dourar na panela de barro.
4. Acrescente a carne de siri, o cominho, a curcuma, sal, a pimenta, o azeite de dendê e o leite de coco. Misture bem e teste o tempero. Desligue o fogo.
5. Acrescente os tomates e o pimentão e reserve algumas rodela para enfeitar o prato ao final do preparo.
6. Acrescente a farinha de pão por cima cobrindo toda a superfície e leve ao forno por 15 minutos em forno médio pré-aquecido.
7. Retire do forno, decore com fatias de tomate e pimentão e sirva quente.

