

# *Casquinha de siri*



## *Ingredientes*

- 500 g de carne de siri
- 2 pãezinhos franceses
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 cebola média
- 2 dentes de alho
- 1 tomate grande
- Salsinha
- 1 pitada de orégano
- Ajinomoto a gosto
- sal a gosto
- pimenta ( coloque se preferir )
- queijo parmesão p/ salpicar
- 1 fio de óleo ou azeite

## *Modo de Preparo*

- Pique os 2 pãezinhos franceses e coloque em uma travessa com água para amolecer
- Refogue em 1 panela o óleo com a cebola picada e o alho picado, tomate, acrescente a carne de siri, caldo, Ajinomoto, orégano, sal e pimenta a gosto
- Enquanto o refogado está apurando, esprema os pãezinhos e amasse bem até ficar uniforme, parecendo uma massa branca
- Após fazer isso junte com o refogado e deixe apurar por mais ou menos uns 10 minutos
- Coloque em forminhas imitando conchas
- Salpique queijo parmesão