

Caldo de siri



Ingredientes

- 300 g de siri desfiado
- 1/4 de xícara de azeite ou óleo
- 1 tomate picadinho
- 1/2 cebola picadinha
- 1 alho amassado
- 1/4 de água
- 2 batatas
- 2 cenouras médias
- 1 chuchu médio
- 1/4 de abóbora pequena
- 1 inhame médio
- Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

- Esquente o azeite e doure a cebola, acrescente o alho amassado
- Junte o siri desfiado e depois o tomate picadinho
- Coloque 1/4 de xícara de água e deixe cozinhar um pouco
- Separadamente junte os legumes na panela de pressão e cozinhe por 10 minutos, depois bata no liquidificador
- Junte tudo com o siri e deixe fermentar
- Agora é só saborear