



"CASQUINHAS DE SIRI" VEGETARIANAS

Ingredientes:

2 cebolas grandes

1 molho de coentro

2 abobrinhas raladas

1 colher (chá) de cominho

5 azeitonas pretas picadas

1 talo (parte branca) de alho-poró

2 colheres de Óleo de Gergelim Pazze

farelo de pão dormido

pimentão vermelho em tiras

sal marinho a gosto

Modo de Preparo:

Corte as cebolas ao meio para fazer as matrizes e reserve. Numa frigideira, frite no Óleo de Gergelim Pazze o coentro, as abobrinhas raladas, o cominho, o alho-poró e as azeitonas. Misture bem todos os ingredientes, encha as matrizes de cebola e cubra-as com o frelo de pão e enfeite com tiras de pimentão. Unte um refratário e arrume as matrizes, regue com óleo e asse por 30 minutos.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br