

VATAPÁ DO ALEXANDRE CARRERA

INGREDIENTES

400 g de camarão
1 azeite de dendê
2 cebolas grandes picadas
2 dentes de alho
1 salsinha picada (100 g)
1 cebolinha (100 g)
1 leite de coco
1 tomate picado
1 creme de leite
2 latas de sardinha
4 pães franceses

MODO DE PREPARO

Pique os 4 pães coloque em um recipiente com água gelada e reserve.

Coloque 100 g de azeite de dendê no fundo de uma panela grande e frites os camarões, acrescente cebola e alho.

Acrescente também os dois tomates picados em cubos.

Acrescente o resrto do azeite de dendê.

coloque as 2 latas de sardinha e o leite de coco, acrescente agora o pão que vc ajudou a esmagar com as mãos.

Mexa até ficar tipo um creme grosso, acrescente a salsinha e o creme de leite vá mexendo até ficar consistente coloque sal a gosto.

Esta pronta sua receita.

Aprendi na Bahia e apenas modifiquei ao meu gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13158-vatapa-do-alexandre-carrera.html>