

# 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 frite os camarões, acrescente cebola e alho.

Acrescente também os dois tomates picados em cubos.

Acrescente o resíduo do azeite de dendê.

Coloque as 2 latas de sardinha e o leite de coco, acrescente agora o pão que você 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.

Apreendi na Bahia e apenas modifiquei ao meu gosto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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