

# 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 agua

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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