

VATAPÁ DE CAMARÃO (O MELHOR QUE JÁ COMI)

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

1 kg de camarão salgado e descascado (fresco não serve) ou 1/2 kg se o camarão for grande

1 azeite de dendê pequeno

1 leite de coco pequeno

1 cheiro verde

1 tomate

1 cebola

2 pimentinhas de cheiro

pimenta murupi (ou qualquer uma que arda a gosto)

água (para a massa)

sal (opcional)

MODO DE PREPARO

Lave e escalde o camarão (não descarte a água do cozimento).

Coloque para ferver a água do camarão.

Quando a água ferver, coloque o trigo e mexa bem. Desligue.

Corte todos os temperos para refogar o camarão (exceto a pimenta murupi e o cheiro verde que é por último).

Refogue o camarão com os temperos e com um pouco de dendê.

Coloque a massa de farinha aos poucos no liquidificador com o azeite, leite e um pouco de água para dissolver.

Triture a pimenta murupi com a massa.

Bata e coloque em um recipiente.

Misture o camarão já refogado com a massa.

Teste o nível de sal.

Coloque o cheiro verde por último.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14411-vatapa-de-camarao-o-melhor-que-ja-comi.html>