

VATAPÁ DE CHARQUE

INGREDIENTES

1 kg de charque

1 garrafa pequena de leite de coco

cerca de 4 xícaras de trigo

1 garrafa pequena de azeite de dendê

cheiro verde, cebola, pimentinha verde e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva o charque e reserve a água.

Em outra panela grande, coloque o azeite de dendê e os temperos, deixe esquentar e acrescente o charque e refogue.

Em seguida, adicione o trigo e mexa bem para não empelotar.

Acrescente a água fervida do charque aos poucos, mexendo bem.

Coloque o leite de coco e mexa.

Após engrossar, deixe ferver mais 2 vezes e desligue o fogo.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14805-vatapa-de-charque.html>