

# VATAPÁ

## INGREDIENTES

1 kg de camarão inteiro

1/2 kg de trigo

1 caixa de creme de leite

1 vidro pequeno de leite de coco

1 vidro pequeno de dendê

1 caixa de leite líquido

caldo de galinha

1 cebola cortada pequenos

pimentinha de cheiro a gosto

1 tomate cortados pequenos

1 maço de cheiro-verde

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 litro de água pra ferver.

Enquanto a água ferve, retire o rabo e a cabeça do camarão e reserve.

Separe metade da água fervida e com a outra metade, escalde o camarão que você limpou.

Depois, pegue a água que você separou e as cabeças e rabo do camarão que você limpou e bata no liquidificador até formar um caldo.

Em seguida, corte as verduras, menos o cheiro-verde.

Depois bata no liquidificador o trigo com o leite.

Em seguida, coloque uma panela grande no fogo e acrescente o dendê.

Refogue as verduras e o camarão no dendê até que fiquem bem fritinhos.

Acrescente o caldo de carne e, em seguida, adicione o trigo batido com leite.

Mexa até cozinhar.

Quando estiver fervendo e bem cozido, acrescente o leite de coco e deixe dar uma fervida.

Quando estiver borbulhado e bem cozido, desligue o fogo.

Acrescente o creme de leite e o cheiro-verde e bom apetite!