

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, escale 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17162-vatapa.html>