

# VATAPÁ DA CICI

## INGREDIENTES

- 1 bandeja de camarão pequeno salgado (tire o sal totalmente com água morna)
- 3 colheres de azeite de dendê (reserve 1 colher)
- 1 cebola média picada
- 1 tomate médio picado
- 1 pimenta-de-cheiro picada
- 1 dente de alho picado
- 1/2 maço de cheiro-verde (reserve)
- 500 ml de leite de coco
- 200 ml de leite
- 1 copo de trigo

## MODO DE PREPARO

Use duas colheres do azeite de dendê para rechear os temperos picados, tomate, cebola, pimenta-de-cheiro e o alho.

Depois de recheados junte a bandeja de camarão e então mexa sempre pra não grudar até ficar bem cozido. Depois, acrescente o leite para hidratar e mexa mais uns dois minutos.

No liquidificador, coloque o leite de coco, o trigo e uma colher de azeite de dendê que estava reservada e bata até misturar bem.

Agora acrescente a mistura do liquidificador ao camarão e acrescente o cheiro-verde e assim que borbulhar, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17479-vatapa-da-cici.html>