

VATAPÁ DE PEIXE E CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de cação em postas

1/2 kg de camarões médios limpos

suco de 1/2 limão

1/2 xícara (chá) de leite

1 vidro de leite de coco (200 ml)

3 fatias de pão de forma picados

2 colheres (sopa) de óleo

2 tomates sem pele

1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e moído

1 colher (sopa) de azeite de dendê

1 cabeça de cebola

sal a gosto.

alho a gosto

MODO DE PREPARO

Lave bem o peixe e o camarão, regue com suco de limão.

Aqueça o leite e o leite de coco e coloque o pão de molho nessa mistura, reserve.

Em um panela grande, aqueça o óleo com cebola e alho, refogue o peixe.

Junte os tomates e os camarões.

Cozinhe em fogo baixo, com a panela tampada, por 10 minutos.

Acrescente a mistura com pão e o amendoim.

Ferva em fogo baixo por 4 minutos.

Adicione o azeite de dendê.

Sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/19362-vatapa-de-peixe-e-camarao.html>