

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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