

VATAPÁ DE PÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão 7 barbas
- 400 ml de azeite de dendê
- 5 cebolas grandes
- 3 tomates
- 2 pimentões
- 1 maço de coentro
- 1 coco grande (ralado no ralo fino ou triturado no processador)
- 4 pães de sal amanhecidos (ou 2 varas de sal)
- 1 pedaço pequeno de gengibre
- 200 g de amendoim torrado e descascado
- 200 g de castanha descascada

MODO DE PREPARO

Esprema o leite de coco e coloque os pães para amolecer por 30 minutos.

Depois coloque o pão que estava de molho e o restante dos ingredientes no liquidificador (menos o azeite de dendê).

Bata por 20 minutos em potência alta, ou até que todos os ingredientes estejam bem processados.

Em uma panela grande, despeje a mistura e mexa sem parar até engrossar (tipo um mingau grosso).

Mexa por mais uns 20 minutos e acrescente o azeite de dendê.

Mexa mais um pouco só para incorporar o azeite ao vatapá e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20046-vatapa-de-pao.html>