

# VATAPURU

## INGREDIENTES

200 ml leite de coco  
200 ml molho de tomate  
100 ml azeite de dendê  
100 g de amendoim torrado e sem casca  
100 g de castanha  
200 g de quiabo  
500 g de camarão seco  
1 pacote de pão de forma  
1 maço de coentro  
1 cebola grande picada  
3 dentes de alho amassados  
pimenta a gosto  
1 colher de glutamato monossódico  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Moer o amendoim, a castanha, o camarão seco, o pão de forma, misture tudo e reserve.

Aqueça o azeite de dendê e doure o alho, a cebola, o quiabo picado e metade do coentro.

Adicione o molho tomate, o leite de coco, 200 ml de água e deixe ferver de 5 a 10 minutos.

Acrescente todas as farinhas e misture bem para não empelotar.

Acerte o sal, a pimenta, o glutamato monossódico e continue mexendo e acrescentando água aos poucos (se necessário, deixe por mais 30 minutos).

Desligue o fogo e coloque o restante do coentro.

Sirva com arroz e peixe de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20687-vatapuru.html>