VATAPURU

INGREDIENTES

200 ml leite de coco

200 ml molho de tomate

100 ml azeite de dende

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