

VATAPÁ DE CAMARÃO COM FRANGO

INGREDIENTES

12 pães

250 gramas de camarão médio com casca

Meio pacote de filezinho de peito de frango do tipo Sassami

1 leite de Coco de 250 ml

1 azeite de dendê cepera de 250 ml

1 tomate

1 cebola em cabeça

1 pimentão verde

5 pimentinhas de cheiro

1 maço de cebolinha em palha com cheiro verde

Sal a gosto

Alho, Pimenta do Reino, colorau, Pimenta calabresa

MODO DE PREPARO

Em uma panela, despedace o pão (do tipo francês ou manual pois se for pão massa fina, ele fica meio adocicado).

Coloque água até cobrir todos os pedaços de pães despedaçados, amasse com as mãos e reserve.

Em um recipiente com água, descasque os camarões e reserve-os limpos.

O restante das cascas e cabeças dos camarões bata no liquidificador e depois adicione ao pão que está descansado.

Em uma panela de pressão, adicione o peito de frango com alho, cebola em cabeça, pimentão, pimenta calabresa, colorau, pimenta-do-reino, e sal a gosto.

Coloque para refogar por 3 minutos e adicione 1 copo de água e coloque para pegar pressão.

Enquanto o frango cozinha, coloque os pães amassados que estão descansando para cozinhar.

Desfie o frango já cozido, corte a cebola, o tomate, as pimentas e o pimentão em cubos.

Em uma panela, coloque o azeite de dendê para esquentar, quando estiver quente, acrescente as verduras, o peito de frango já desfiado e o camarão.

Deixe refogar, e acrescente ao pão que está no fogo (lembre-se de mexer o pão de vez em quando para não queimar o fundo).

Mexa sempre, quando começar a borbulhar, espere mais 5 minutos e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20791-vatapa-de-camarao-com-frango.html>