

VATAPÁ DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1 peito de frango (desfiado)
- 1 maço de couve manteiga (cortados bem finos)
- 1 cenoura ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 tomate picado
- coentro a gosto
- 1/4 xícara de azeite de dendê
- 1 frasco de leite de coco
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1/2 litro de leite
- 5 pães dormidos

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, os pães o leite e os caldos de galinha, reserve.

Refogue com um fio de azeite, o alho, cebola, tomate e coentro.

Assim que refogar, coloque a cenoura ralada e a couve picada e frite junto com o tempero.

Em seguida, coloque o peito de frango já desfiado, misturando bem.

Em seguida, coloque o pão batido com leite junto com os ingredientes que está na panela e adicione o resto do azeite de dendê e o leite de coco, mexendo sempre.

Deixa cozinhar por 30 minutos em fogo baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21622-vatapa-de-frango.html>