VATAPÁ DE FAROFA

INGREDIENTES

150 g de farinha de castanha de cajú

150 g de farinha de camarão seco

100 g de farinha de amendoim torrado e sem casca

400 g de farofa com temperos suaves Yoki

2 cebolas branca média

5 dentes de alho

1 xícara (chá) de azeite de dendê

2 litros leite de coco

sal a gosto

tempero verde a gosto

água se necessário

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola e o alho até que vire uma pasta, se preferir pode colocar um pouco de água junto para bater junto

Coloque o alho e a cebola já batidos em uma panela grande

Misture bem aos ingredientes que já estão na panela

Leve ao fogo médio e mexa sem parar até que comece a ganhar consistência

Depois de pronto, coloque no recipiente desejado e polvilhe os temperos verde a gosto

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2417-vatapa-de-farofa.html