

VATAPÁ DO PARÁ

INGREDIENTES

1 kg de camarão salgado com casca
500 g de farinha de trigo
2 tomates
1 cebola média
alho a gosto
coentro a gosto
pimenta-do-reino a gosto
300 ml de leite de coco
1 vidro pequeno de azeite de dendê

MODO DE PREPARO

Primeiro, descascar o camarão e levar as cascas para ferver em uma panela, após ferver, reservar.
Junte, em uma panela grande, o camarão, o tomate, a cebola, o coentro, a pimenta-do-reino e o alho.
Refogar esses ingredientes, sempre mexendo.
Após, acrescente a água da casca peneirada ao refogado.
Dissolva o trigo com um pouco de água, no liquidificador.
Aos poucos, junte o trigo já dissolvido, lentamente e sempre mexendo.
Quando a massa já estiver grossa, acrescente o dendê e leite de coco e mexa por mais uns 5 minutos.
Pronto.
Ao servir, decorar com uns camarões por cima no prato.
Esta receita combina muito com arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26171-vatapa-do-para.html>