

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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