

VATAPÁ CEARENSE

INGREDIENTES

5 pães amanhecidos
1/2 litro de leite
1 peito de frango
1 lata de milho verde
1 caixinha de creme de leite
sal a gosto
tomate
pimentão
cebola
coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque os pães em pedaços junto com o leite e reserve.
Cozinhe o peito de frango com o tomate, o pimentão, a cebola e o coentro e tempere a gosto.
Quando o frango estiver cozido separe para desfiar.
No liquidificador bata aos poucos o pão junto com o caldo até acabar todo o pão.
Leve ao fogo baixo, mexendo sempre.
Junte o frango desfiado e o milho verde até engrossar.
Deixe no fogo borbulhando uns dois minutos e apague o fogo.
Acrescente o creme de leite.
Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28219-vatapa-cearense.html>