

# 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.

Acrecente o creme de leite.

Sirva com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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