

# VATAPÁ DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

azeite de dendê  
2 cebolas picadas  
2 tomates picados  
1 pimentão picado  
alho picado a gosto  
1 kg de camarão sem casca e lavado  
1 caixa pequena de extrato de tomate  
coentro e cebolinha picados a gosto  
1 e 1/2 litros de leite  
200 g de farinha de trigo dissolvida no leite ou água  
azeitona picada  
1 garrafinha de leite de coco  
molho de pimenta a gosto  
1 caixa de creme de leite pequena  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite de dendê em fogo alto, adicione a cebola e o alho, misture.  
Depois adicione o pimentão, o tomate e o camarão e vá refogando.  
Feche a panela por alguns minutos até os camarões soltarem bastante líquido e ficarem rosadinhos.  
Depois adicione o extrato de tomate e o leite e misture bem.  
Quando começar a ferver, dissolva o trigo no leite ou água e vá acrescentando aos poucos, para não empelotar.  
Continue mexendo, até virar um creme bem encorpado.  
Acrescente as azeitonas, o leite de coco, o coentro e as cebolinhas e misture bem.  
Depois adicione o molho de pimenta, o sal e a pimenta-do-reino a gosto.  
Depois de alguns minutos, desligue o fogo e acrescente o creme de leite e misture bem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28764-vatapa-de-camarao.html>