

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>