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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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