

VATAPÁ CEARENSE OU VATAPÁ DE FRANGO

INGREDIENTES

300 g de frango desfiado (eu faço com coxa e sobrecoxa que antes de cozinhar são 700 g aproximadamente)

5 pães (do tipo francês adormecido)

700 ml de leite de vaca

100 ml de leite de coco

50 ml de azeite de dendê (ou mais se for de preferência)

molho de pimenta malagueta a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o pão francês rasgado em pedaços com o leite de vaca, deixando por mais ou menos 30 minutos.

Em seguida, passe o pão e o leite de vaca no liquidificador e ponha em uma panela em fogo médio, mexendo sempre até que engrosse.

Coloque o frango desfiado e logo depois o leite de coco, sempre mexendo para não grudar na panela.

Em seguida, adicione o azeite de dendê e o sal.

Por último, coloque o molho de pimenta (ou a pimenta, se preferir).

Essa é uma receita econômica e prática que faço para vender em pratinhos.

Coloquei 20 porções, mas depende de quanto cada um come.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29006-vatapa-cearense-ou-vatapa-de-frango.html>