

VATAPÁ À MODA

INGREDIENTES

- 1 peito de frango com pele
- 1 cebola
- 1 pimentão
- 2 tomates
- 1 maço de cheiro-verde (salsinha e cebolinha)
- 2 pimentas-de-cheiro (se for de seu gosto)
- sal e corante a gosto
- 1 litro de água
- 10 pães dormidos (do tipo francês)
- 1 litro de leite
- 1 tablete de tempero pronto
- 7 colheres de azeite de dendê (coloque mais ou menos dependendo da cor que queira)
- 4 colheres de molho de pimenta

MODO DE PREPARO

Corte o peito de frango em 4 e coloque em uma panela de pressão, agregue os temperos picadinhos (cebola, pimentão, tomates, cheiro-verde e pimenta-de-cheiro), sal a gosto, corante para dar cor e a água.

Depois de pegar pressão, deixe cozinhar por 30 minutos.

Enquanto isso, em um vasilhame grande, pique os 10 pães e regue-os com todo o leite.

Ponha a mistura no liquidificador e bata até homogeneizar.

Coloque em uma panela e reserve.

Separe o frango cozido em uma tigela e depois de frio desfie-o, reserve.

O caldo que sobra do frango (cerca de 600 ml) bata no liquidificador com o tablete de tempero pronto.

Junte este caldo com a mistura de leite e pão na panela e leve ao fogo até engrossar e ficar bem encorpado.

Coloque o azeite a gosto e o molho de pimenta (verifique a cor e o sabor) e por último agregue o frango desfiado acertando o sal.

Seguindo os passos não tem erro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30498-vatapa-a-moda.html>