VATAPÁ PARAENSE

INGREDIENTES

1 kg de camarão seco

1 kg de trigo

1 frasco de leite de coco

3/4 de xícara de azeite de dendê

1/2 maço de cheiro verde picado

3 dentes de alho

1 cebola picada

pimentão verde a gosto

pimentão vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe bem os camarões e separe as cabeças em uma panela

Em uma panela grande coloque os temperos e o azeite de dendê

Adicione o camarão limpo junto com os temperos e, em seguida, coloque o leite de coco

Passe as cabeças de camarão pela peneira e adicione a água das cabeças à panela

Acerte o sal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3055-vatapa-paraense.html