

# VATAPÁ DE FRANGO SUCULENTO

## INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado  
5 pães tipo francês amanhecidos  
1/2 litro de leite  
2 cebolas  
5 tomates  
pimenta a gosto (uso a biquinho inteira e pimenta branca/reino)  
sal a agosto  
50 ml de azeite de dendê  
1 vidro de leite de coco  
alho  
1 colher de sopa de margarina  
1 tablete de caldo de carne  
salsinha e cebolinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela deixe o pão de molho no leite.

Em uma panela refogue o alho, a cebola e o caldo de carne no azeite de dendê com uma colher generosa de margarina.

Coloque o frango já cozido e desfiado e refogue bem.

Bata no liquidificador o pão com o leite até ficar cremoso.

Acrescente na panela os tomates e temperos ao seu gosto, como a pimenta moída e a pimenta biquinho inteira.

Acrescente a mistura do pão com leite na panela.

Em seguida coloque o leite de coco, sem parar de mexer.

Coloque a salsinha e cebolinha.

Desligue o fogo e sirva quente com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30605-vatapa-de-frango-suculento.html>