

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 gosto
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 cebolina 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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