VATAPÁ DA ZARIFE

INGREDIENTES

100 ml azeite de dendê

400 ml leite de coco (só coco)

1 lata creme de leite nestlé

600 g camarão seco com cabeça

1 tomate grande

1 cebola grande

1 pimentão verde medio

2 pimentas malagueta

1 copo americano bem cheio de cheiro-verde (fresco e cortado)

1 dente de alho médio

15 colheres de sopa bem cheias de trigo comum

2 colheres de sopa de vinagre

1 colher de sopa de óleo comum

1 pitada de cominho e pimenta-do- reino (juntos)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão, coloque a casca e a cabeça juntos em um recipiente com água tirar o excesso de sal.

Lave bem a outra parte descascada.

Corte o tomate, cebola, pimentão (como se fosse para um vinagrete, bem pequenos).

Em uma panela ponha o camarão descascado junto com o tomate, cebola, pimentão, alho bem picado, a metade do cheiro-verde, pimenta-do-reino com cominho e óleo.

Leve ao fogo para refogar bem, apague o fogo e deixe-o onde está.

Pegue a casca com a cabeça do camarão e lave bem.

Coloque tudo no liquidificador com água o suficiente para bater bem.

Coe em um crivo fino.

Ponha em uma panela grande e leve ao fogo.

Bata o trigo no liquidificador com um litro de água.

Junte com o suco de camarão que já está no fogo.

Mexa com uma colher grande para não embolar.

Quando estiver grosso, adicione dendê, leite de coco e as duas pimentas malaguetas bem esmagadas no vinagre

(não deixe encontrar pedaços de pimenta).

Sempre mexendo para não embolar ou queimar no fundo da panela, ponha o refogado de camarão.

Quando começar a ferver acrescente o creme de leite e o restante do cheiro-verde.

Experimente o sal.

Quando estiver fervendo bem pode apagar o fogo e servir com arroz branco ou à sua preferência.

Decore o prato com folhas de cheiro-verde.

Se ficar muito grosso acrescente leite líquido comum misturado com um pouco de água,(acrescente devagar, aos poucos, para encontrar o ponto).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31782-vatapa-da-zarife.html