

VATAPÁ DE LEITE

INGREDIENTES

8 paes francês amanhecidos quanto mas duro melhor

1 litro de leite

300 ml de azeite de dendê

400 ml de leite de coco

sal a gosto

2 tomates sem pele e sem sementes

1 cebola picadinha

1 kg peito de frango

1 lata milho verde

azeitonas picadinhas

pimenta de cheiro picadinha

cebolinha e coentro a gosto bem picadinho

1 pimenta malagueta picadinha (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango desfie e reserve.

Pique o pão junte o leite e leve ao fogo mexendo sempre por 10 minutos.

Em outra panela adicione o azeite de dendê, a cebola, espere dourar junte o frango, refogue por 5 minutos.

Adicione todos outros temperos, mexa bem.

Pegue esta mistura e coloque dentro da panela que contém pão e leite, misture muito bem. Coloque o sal e por último o leite de coco, mexa bem e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32323-vatapa-de-leite.html>