

VATAPÁ DA JE

INGREDIENTES

1 peito de frango
8 pães francês amanhecido
1 litro de leite integral
1 cebola grande
1 tomate grande
1/2 pimentão verde
2 caldo de galinha
3 colheres de sopa de azeite de dendê
pimenta vermelha a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o pão em uma vasilha com o leite e reserve.

Cozinhe o frango com um caldo galinha.

Depois de cozido, passe no liquidificador junto com o outro caldo de galinha, o tomate, a cebola e o pimentão (se ficar seco , utilize a água de cozimento do frango).

Depois de triturar tudo coloque na panela até ferver.

Triture o pão com o leite e junte com os demais ingredientes na panela.

Mexa sempre, até ficar uma mistura homogênea, coloque o azeite e se preferir a pimenta.

Sirva morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34160-vatapa-da-je.html>