

VATAPÁ DA REGINA

INGREDIENTES

1 garrafa pequena de azeite
1 garrafa pequena de leite de coco
400 g de farinha de trigo
100 g de frango (pode utilizar frango, peixe ou camarão)
300 g de castanha-de-caju
2 colheres de leite em pó (opcional)
1 tomate
1 cebola grande
coentro
4 dentes de alho
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o frango, tomate, cebola, coentro, alho e um pouco de água (100 ml).

Deixe cozinhar por 10 minutos (temperos cortados).

Quando estiver cozido bata no liquidificador junto com a castanha e o leite de coco.

Coloque numa panela grande junto com o azeite e deixe ferver.

Dilua a massa de trigo em um pouco d'água para não criar bolinhas.

Coloque na panela e vá mexendo até soltar do fundo da panela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34161-vatapa-da-regina.html>