VATAPÁ FÁCIL (PARAENSE)

INGREDIENTES

1/2 kg de farinha de trigo

2 cubos de caldo de galinha

1 pimentão picado

1 cebola picada

3 dentes de alho roxo picados

1 maço de cheiro verde cortado

1 peito de frango desfiado

1 xícara de chá de azeite de dendê

1 vidro pequeno leite de coco

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite com o azeite de dendê o alho, o pimentão, a cebola, o cheiro verde e o peito de frango. Deixe refogar por 3 minutos.

Enquanto isso, bata no liquidificador o caldo de galinha com o trigo (coloque 4 copos de requeijão de água).

Depois de bem refogado, misture o trigo batido à panela, mexendo bem para não embolar.

Caso fique muito grosso, coloque mais um pouco de água.

Continue mexendo bem, deixe cozinhar por 5 minutos (ou mais aproximadamente 10 minutos).

Depois de bem cozido adicione o leite de coco.

Se quiser adicione um pouco de sal.

Misture bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35556-vatapa-facil-paraense.html