VATAPÁ DA CLÊ

INGREDIENTES

1 kg de camarão

2 cebolas picadas

1 pimentão verde picado

2 tomates picados

3 dentes de alho picados

cheiro verde picado

suco de 1 limão

pimenta-do-reino

500 ml de leite de coco

100 ml de azeite de dendê

1/2 pacote de pão de forma

sal

MODO DE PREPARO

Separe 200 ml do leite de coco e reserve.

Corte as bordas do pão e coloque o pão de molho no restante do leite de coco por 15 minutos.

Tempere os camarões com o suco do limão , sal e pimenta-do-reino e reserve.

Refogue a cebola, o pimentão,tomate, o alho e o cheiro verde com 4 colheres de azeite de dendê.Coloque os camarões e deixe refogar por mais 10 minutos e reserve.

Em um liquidificador bata o pão amolecido junto com o leite de coco , se necessário , coloque 2 copos d'água de 200 ml.

Leve ao fogo médio, em uma panela funda, e mexa até ferver.Coloque o restante do azeite de dendê, os camarões refogados e os 200 ml do leite de coco e o sal misture e mexa até engrossar .O vatapá deve ficar com uma consistência firme, mas cremosa.Se quiser coloque mais pimenta-do-reino e sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39254-vatapa-da-cle.html