

VATAPÁ DE FRANGO DA ELI

INGREDIENTES

1 peito de frango
1 litro de leite
250 ml de leite de coco
300 g de farinha de rosca
4 dentes de alho
1 cebola
2 pimentas de cheiro
1/2 pimentão
1 tomate
Cheiro verde a gosto
3 tabletes de caldo de galinha
1 colher de azeite de dendê
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o frango com 3 dentes de alho, um pouco de pimenta-do-reino, metade das verduras e os 3 tabletes de caldo de frango.

Depois de cozido retire o frango e desfie, reserve o caldo.

Em outra panela refogue o resto das verduras com o outro dente de alho e a colher de azeite de dendê.

Misture o refogado, o caldo do frango e um pouco de frango desfiado e bata no liquidificador por 3 minutos.

Na panela coloque a mistura do liquidificador.

Coloque a farinha de rosca e o leite e bate por 2 minutos.

Misture tudo na panela e deixe ferver, sempre mexendo, misture o frango e depois que tiver engrossado e soltando da panela esta pronto e pode servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40273-vatapa-de-frango-da-eli.html>