VATAPÁ FÁCIL E GOSTOSO

INGREDIENTES

1 kg de farinha de trigo sem fermento

1 garrafa de azeite de dendê

1 garrafa de leite de coco

1 pacote de amendoim 500 mg

1 xícara de coentro

1 cebola grande

1 pimentão

5 dentes de alho

4 tabletes de caldo de galinha

300 g de camarão

300 g de castanha de caju

2 litro de água, mais se for preciso

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o trigo em uma panela grande.

Torre o amendoim depois de frio retire as cascas.

Coloque no liquidificador o amendoim o camarão, a castanha e os temperos verdes.

Bata bem com um pouco de água.

Depois de batido coloque a mistura junto com o trigo, depois junte a água leve ao fogo até engrossar.

Depois que estiver grosso coloque dendê e o leite de coco, mexa mais um pouco.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42031-vatapa-facil-e-gostoso.html