

VATAPÁ BAIANO ORIGINAL (PARA 12 PESSOAS)

INGREDIENTES

- 1,5 kg de peixes em postas, de carne branca e firme (de preferência, garoupa)
- 1,5 kg de camarões médios (de preferência, camarão rosa)
- 1/2 kg de camarões defumados (ou salgados e secos)
- 3 limões
- 2 cebolas grandes
- 2 pimentas-malaguetas
- 1 molho de salsa
- 1 molho de coentro
- 2 vidros pequenos de leite de coco (é preferível que se faça uso do leite de coco obtido naturalmente, com o coco ralado)
- 1 copo de azeite de dendê
- 1/2 copo de azeite de oliva
- 3 dentes de alho
- 4 tomates grandes e maduros, sem peles e sem sementes
- 1 colher de café de gengibre ralado
- 1 xícara de chá de amendoim torrado e moído
- 1 xícara de chá de castanha-de-caju torrada e moída
- 1 colher de sopa (rasa) de colorau
- O miolo de 12 pãezinhos de sal, amanhecidos
- Pimenta-do-reino
- Sal

MODO DE PREPARO

Limpe o peixe, lave, regue com o suco de 1 limão e tempere com sal e pimenta-do-reino;.

Descasque os camarões (reserve as cabeças dos camarões à parte), limpe e lave, regue também com o suco de 1 limão e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Deixe as postas do peixe e os camarões tomando gosto por 1 hora.

Descasque os camarões secos e os triture num processador (ou pode-se também passar pela máquina de moer chapa lisa).

Acrescente ao camarão seco triturado (feito como "farinha") 1/2 cebola batidinha, as pimentas-malaguetas (deixe-as amassadas e picotadinhas) e metade dos molhos de salsa e coentro. Misture esses ingredientes e deixe esta pasta reservada.

Coloque o miolo de 12 pãezinhos francês de molho em 1 vidro de leite de coco e igual medida de leite.

Ferva 1 litro e 1/2 de água com o resto dos molhos de salsa e coentro, sal, 1/2 cebola picada, o suco de 1 limão, 1 dente de alho bem picotadinho e as cabeças de camarões que ficaram reservadas.

Deixe ferver até que o caldo fique bem concentrado e reduzido de quase 1/2 litro;

Com uma peneira, coe esse caldo, apertando com uma colher, e reserve-o.

Esquente 2 colheres de sopa de azeite de oliva, coloque 1 colher de sopa (rasa) de colorau (sem deixá-lo queimar) e refogue com 1/2 cebola ralada e 1 dente de alho batidinho.

Coloque as postas de peixe escorridas na panela e procure frigir delicadamente cada lado das postas. Acrescente 1/2 l de água quente e espere levantar fervura. Quando tiver levantado fervura, misture ao peixe os camarões, tampe a panela e deixe cozinhar até que todo o líquido tenha evaporado.

Limpe o peixe e desfie em pequenas lascas, com o cuidado de retirar as espinhas. Deixe o peixe desfiado reservado.

Tome o miolo de 12 pãezinhos de sal embebidos no leite de coco e bata-o num liquidificador (para não dar problema ao aparelho, bata-os aos poucos) e reserve.

Esquente o resto do azeite de oliva e doure 1/2 cebola ralada. Tão logo em seguida, acrescente 1 dente de alho esmagado e doure-o também.

Junte, logo após, a pasta feita de camarão seco, mexa bem com uma colher de pau, tempere com 1 colher de café de gengibre ralado e, quando começar a frigir, misture com o amendoim, a casinha de caju e o miolo de pão.

Mexa em fogo brando, como se estivesse fazendo um mingau.

Misture, então, com o caldo feito das cabeças dos camarões, bem concentrado, e continue a mexer.

Misture as lascas de peixe e os camarões inteiros a essa espécie de mingau, sempre mexendo.

Acrescente, então, 1 vidro de leite de coco e metade de 1 copo de azeite de dendê.

Prove do sal e da pimenta-malagueta.

Quando o vatapá estiver no ponto, misture com o resto do dendê, que deve ser acrescentado aos poucos.

Abaixe o fogo e mexa mais um pouco.

O ponto é o segredo do vatapá que não deve ser muito mole. Há quem goste de comê-lo com colher, mas, de preferência, deve ser possível obter-se um creme ou massa, que possam ser consumidos com o garfo.

Normalmente, essa etapa final, em que se misturam os ingredientes junto ao fogo, dura por volta de meia hora.

Nunca deixando de mexer, claro.

Julgando necessário, acrescente, pois, um pouco mais de miolo de pão. De igual forma, para quem assim o preferir e gostar, pode-se acrescentar um pouco mais de azeite de dendê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44700-vatapa-baiano-original-para-12-pessoas.html>