

VATAPÁ DE CABEÇA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

Cabeças de camarão bem limpas

2 tomates picados

1 cebola grande picada

2 pimentinhas picadas

1 maço de cheiro verde picado

1 vidro de leite de coco

1 pacote de fubá de milho

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as cabeças de camarão, depois coe.

Pegue uma panela grande e coloque o caldo das cabeças de camarão já coado e coloque o leite de coco, mexa, depois coloque as verduras e depois coloque o fubá de milho, fazer antes de ir ao fogo.

Já no fogo mexa bastante até engrossar.

Apague o fogo e espere esfriar. Depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44877-vatapa-de-cabeca-de-camarao.html>