VATAPÁ SANTARÉM

INGREDIENTES

400 g de camarão sem casca

1 colher de sopa de azeite de dendé

1 xícara de chá de leite

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1/2 de cebola

1 pimenta de cheiro

3 colheres de coentro

1/2 de caldo de galinha

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão de molho por 3 horas para retirar o sal, após as 3horas escorra e reserve.

Em uma panela coloque o azeite de dendé a cebola e a pimenta de cheiro para refogar.

Depois de refogar a cebola e a pimenta de cheiro, acrecente o camarão e mexa por alguns minutos.

Em um copo acrescente o leite e a farinha de trigo misture bem, joque no camarão e mexa.

Acrescente o caldo de galinha amassado e o coentro, deixe em fogo brando até engrossar.

Depois e só servir!

Uma delícia paraense!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47912-vatapa-santarem.html