

VATAPÁ SANTARÉM

INGREDIENTES

400 g de camarão sem casca
1 colher de sopa de azeite de dendê
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 3 horas escorra e reserve.
Em uma panela coloque o azeite de dendê a cebola e a pimenta de cheiro para refogar.
Depois de refogar a cebola e a pimenta de cheiro, acrescente o camarão e mexa por alguns minutos.
Em um copo acrescente o leite e a farinha de trigo misture bem, jogue 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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