VATAPÁ MARANHENSE

INGREDIENTES

10 pães franceses dormidos

100 g de castanha de caju

100 g de amendoim torrado sem casca e sem sal

200 g de camarão seco

400 g de camarão fresco

2 tomates bem maduros

2 cebolas grandes

2 pimentas de cheiro

1 litro de leite de coco

500 ml de leite bovino

alho e sal à gosto

azeite de oliva

azeite de dendê a gosto

cebolinha

cheiro verde

MODO DE PREPARO

Com as mãos triture os pães e coloque de molho na geladeira no leite bovino por 4 horas.

Triture no liquidificador os camarões secos, a castanha de caju e o amendoim.

Separe e reserve a farofa.

Em uma panela grande esquente 2 colheres de azeite de oliva e frite as cebolas os tomates e as pimentas de cheiro picados.

Quando estiverem dourados frite os camarões frescos.

Junte o alho e o sal.

Bata no liquidificador os pães que estavam de molho, se for preciso adicione mais água ficará uma pasta fina.

Quando os camarões estiverem bem fritos adicione a pasta dos pães, a farofa reservada, vá misturando se necessário adicione água.

Junte quanto azeite de dendê quiser, o mínimo é uma colher de sopa.

Misture bem, sempre mexendo e por último adicione o leite de coco mexa bem para evitar de coalhar.

Para finalizar pulverize com a cebolinha e o cheiro verde.

Podem ser adicionados outros temperos conforme o gosto do cozinheiro mas evite o pimentão que tira o gosto do

dendê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47985-vatapa-maranhense.html