VATAPÁ DE CAMARÃO PARA SEMANA SANTA

INGREDIENTES

PARA O VATAPÁ:

Para o Vatapá:1 kg de camarão grande ou médio

10 pães franceses (carioquinha) impreterivelmente adormecidos

1 garrafa pequena de leite de coco

1,5 litros de leite

1 ½ cebola

1 ½ pimentão

2 tomates

2 pimentas de cheiro

3 colheres de chá de azeite de dendê

Coentro a gosto

Cebolinha a gosto

Sal

Óleo

Pimenta a gosto

Colorau

PARA O CALDO DE CAMARÃO:

Para o caldo de camarão:Cascas e cabeças de ½ kg de camarão

½ cebola

½ tomate

1,2 pimentão

Coentro a gosto

Cebolinha a gosto

Alho

Pimenta do reino em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão com casca e cabeça, e reserve. Cozinhe as cascas e cabeças do camarão, a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro, a cebolinha, o alho e a pimenta do reino em pó. Após 15 minutos de cozimento, tire do fogo e passe tudo no liquidificador. Depois peneire e reserve.

Em outra vasilha pique o pão em pedaços pequenos e acrescente a metade do leite. Esmague com as mãos para que não fique nenhum pedaço grudado ou embolado. Também não deixe virar uma papa. A mistura irá ficar unida. Reserve por cerca de 15 minutos.

Em uma panela grande, coloque as verduras restantes cortadas, uma pitada de sal, colorau e óleo. Refoge um pouco e depois acrescente o camarão grande e o restante do camarão descascado anteriormente. Em seguida coloque o leite de coco e deixe apurar um pouco. Por último coloque o dendê.

Quando estiver bem refogado, coloque a mistura do pão com o leite e mexa devagar para não empelotar. Acrescente o caldo de camarão reservado aos poucos e misture novamente. Não coloque tudo de uma vez. Se achar que está mole, não acrescente mais o caldo, já que não é um creme de frango e sim um vatapá.

Veja se a cor está amarela, se achar com pouca cor, acrescente um pouco de colorau. Por fim acrescente algumas gotas de molho de pimenta. O vatapá, caso não consumido no mesmo dia, deve ser guardado na geladeira. No dia seguinte para esquentá-lo deve ser colocado um pouco de leite.

A receita rende 8 porções e deve ser acompanhado com arroz branco e se preferir paçoca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52293-vatapa-de-camarao-para-semana-santa.html