VATAPÁ DE FRANGO DO JAPA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado

6 pães franceses amanhecidos

2 litro de leite

500 ml de leite de coco

100 ml de azeite de dendê

pimenta de cheiro (opcional)

cheiro verde a gosto

1 cebola

4 dentes de alho

1 pimentão verde pequeno

5 tomates

1 colher (sopa) de sal rasa

1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o pão em um recipiente, deixe descansar

Adicione em uma panela o azeite e refogue a cebola e o alho

Adicione o pimentão e o tomate

Refogue por volta de uns 3 minutos

Bata no liquidificador a mistura de pão e leite

Adicione na panela que está com o caldo de galinha

Coloque o frango desfiado e o sal

Refogue por mais 5 minutos

Despeje o leite de coco e mexa sem parar para não grudar no fundo da panela

Quando começar a ferver mexa por mais 5 minutos

Adicione o cheiro verde picado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8120-vatapa-de-frango-do-japa.html