VATAPÁ À MINHA MODA

INGREDIENTES

400 g de camarão médio descascado

200 g de camarão seco dessalgado e sem casca

5 pães cacetinhos amanhecidos

1 e 1/2 litro de leite

2 cebolas médias picadas

5 dentes de alho picados

200 ml de azeite de oliva

1 xícara (chá) de cebolinha verde picada

1/2 xícara de salsinha picada

1 vidro de leite de coco

sal a gosto

pimenta-do-reino ou molho de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pães em fatias e coloque

Em uma panela de barro, coloque o azeite, as cebolas picadas e os alhos picados; refogue por uns 5 minutos

Acrescente os camarões secos e a cebolinha picada

Tempere com sal e pimenta a gosto; refogue por mais uns 10 minutos, mexendo de vez em quando

No liquidificador, bata o pão com o leite

Acrescente ao refogado e deixe cozinhar por uns 20 minutos, mexendo de vez em quando

Acrescente os camarões frescos e o leite de coco; deixe no fogo por mais uns 10 minutos

Retire e sirva em seguida, polvilhando com a salsinha picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/10629-vatapa-a-minha-moda.html