

# VATAPÁ DE CAMARÃO COM CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

250 g de trigo  
2 kg de camarão salgado  
2 caixas de creme de leite  
1 vidro de azeite de dendê  
folhas de jambu a gosto  
alho a gosto  
verduras a gosto (cheiro-verde, cebola, pimentão, pimenta de cheiro)  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque o camarão e separe a cabeça do corpo  
Ferva a cabeça do camarão, coe e reserve a água fervida  
Em uma outra panela, frite o camarão sem casca com as verduras, o alho e uma colher de azeite de dendê  
Depois de frito, adicione água fervida da cabeça do camarão  
Quando começar a ferver, adicione aos pouco o trigo diluído em água; mexa sem parar para não empelotar  
Quando estiver com consistência de mingau, vá adicionando o dendê  
Em seguida, acrescente o creme de leite, mexa bem e desligue  
Sirva e acrescente algumas folhinhas de jambu

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10086-vatapa-de-camarao-com-creme-de-leite.html>