

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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