

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10629-vatapa-a-minha-moda.html>