

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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