

# VATAPÁ ORIGINAL, DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

## INGREDIENTES

### Recheio:

1 peito de frango temperado com alho, pimenta e sal

1 tomate

1 pimentão verde

1 cebola

1/2 maço cheiro verde (cebolinha e coentro)

Azeite de dendê

### Mingau:

1/2 l de leite

3 tabletes caldo de galinha

1 xícara de trigo (dissolver bem, antes de misturar), talvez não use tudo

1 cebola média

200 ml de leite de coco

Azeite de dendê

&nbsp;

## MODO DE PREPARO

### Recheio:

Desfie o peito de frango já cozido e temperado.

Refogue no azeite de dendê com o tomate, o pimentão, a cebola e o cheiro verde.

Se quiser acrescente camarão.

### Mingau:

Frite a cebola no azeite de dendê, coloque o leite e os tabletes de caldo.

Quando começar a ferver, acrescente o trigo e mexa sem parar, até cozinhar bem.

Quando estiver colocando o trigo, acrescente de acordo com o gosto, se quiser mais grosso ou fino

Coloque 200 ml de leite de coco.

Acrescente aos poucos azeite de dendê até a cor de laranja.

Depois coloque o recheio sem desligar o fogo.

Por último a pimenta e sal a gosto.

A quantidade de leite fica a gosto, se quiser mais pode acrescentar.

Se sobrar e for esquentar adicione leite, para ficar com o mesmo gosto.

Tempo de preparo: 40min

Rendimento: 5 porções

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14913-vatapa-original-delicioso-e-facil-de-fazer.html>