

VATAPÁ DE FAROFA

INGREDIENTES

150 g de farinha de castanha de cajú
150 g de farinha de camarão seco
100 g de farinha de amendoim torrado e sem casca
400 g de farofa com temperos suaves Yoki
2 cebolas branca média
5 dentes de alho
1 xícara (chá) de azeite de dendê
2 litros leite de coco
sal a gosto
tempero verde a gosto
água se necessário

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cebola e o alho até que vire uma pasta, se preferir pode colocar um pouco de água junto para bater junto
Coloque o alho e a cebola já batidos em uma panela grande
Misture bem aos ingredientes que já estão na panela
Leve ao fogo médio e mexa sem parar até que comece a ganhar consistência
Depois de pronto, coloque no recipiente desejado e polvilhe os temperos verde a gosto

Receita enviada por

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2417-vatapa-de-farofa.html>