

VATAPÁ PARAENSE

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão seco
- 1 kg de trigo
- 1 frasco de leite de coco
- 3/4 de xícara de azeite de dendê
- 1/2 maço de cheiro verde picado
- 3 dentes de alho
- 1 cebola picada
- pimentão verde a gosto
- pimentão vermelho a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe bem os camarões e separe as cabeças em uma panela

Em uma panela grande coloque os temperos e o azeite de dendê

Adicione o camarão limpo junto com os temperos e, em seguida, coloque o leite de coco

Passa as cabeças de camarão pela peneira e adicione a água das cabeças à panela

Acerte o sal

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3055-vatapa-paraense.html>