

VATAPÁ DE FRANGO DO JAPA

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido e desfiado
6 pães franceses amanhecidos
2 litro de leite
500 ml de leite de coco
100 ml de azeite de dendê
pimenta de cheiro (opcional)
cheiro verde a gosto
1 cebola
4 dentes de alho
1 pimentão verde pequeno
5 tomates
1 colher (sopa) de sal rasa
1 tablete de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Misture o leite com o pão em um recipiente, deixe descansar
Adicione em uma panela o azeite e refogue a cebola e o alho
Adicione o pimentão e o tomate
Refogue por volta de uns 3 minutos
Bata no liquidificador a mistura de pão e leite
Adicione na panela que está com o caldo de galinha
Coloque o frango desfiado e o sal
Refogue por mais 5 minutos
Despeje o leite de coco e mexa sem parar para não grudar no fundo da panela
Quando começar a ferver mexa por mais 5 minutos
Adicione o cheiro verde picado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8120-vatapa-de-frango-do-japa.html>