

VATAPÁ DE CAMARÃO COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

250 g de trigo
2 kg de camarão salgado
2 caixas de creme de leite
1 vidro de azeite de dendê
folhas de jambu a gosto
alho a gosto
verduras a gosto (cheiro-verde, cebola, pimentão, pimenta de cheiro)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque o camarão e separe a cabeça do corpo
Ferva a cabeça do camarão, coe e reserve a água fervida
Em uma outra panela, frite o camarão sem casca com as verduras, o alho e uma colher de azeite de dendê
Depois de frito, adicione água fervida da cabeça do camarão
Quando começar a ferver, adicione aos pouco o trigo diluído em água; mexa sem parar para não empelotar
Quando estiver com consistência de mingau, vá adicionando o dendê
Em seguida, acrescente o creme de leite, mexa bem e desligue
Sirva e acrescente algumas folhinhas de jambu

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10086-vatapa-de-camarao-com-creme-de-leite.html>