

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
Passe as cabeças de camarão pela peneira e adicione a água das cabeças à panela
Acerte o sal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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