

Receita

Vatapá

Nível de dificuldade: **Difícil**

Rende **1Kg**

Ingredientes

REFOGADO

Azeite de oliva: 10 ml

Azeite de dendê: 05 ml

Alho: 10g

Cebola Branca (cortada em cubos): 70g

Pimentão verde (cortado em cubos): 50gr

Pimentinha verde (picada gosseiramente): 10g

Pimentinha de cheiro (picada gosseiramente): 1gr

Chicória (picada gosseiramente): 15g

Alfavaca (picada gosseiramente): 05g

Coentro (picado gosseiramente): 25g

Pimenta do reino: 01g

Sal: 2g

FUNDO

Azeite de oliva: 05 ml

Aparas do camarão: 200gr

Água: 750 ml

Salsão (cortado em cubos): 10g

Cenoura (cortada em cubos): 25g

Cebola Branca (cortada em cubos): 25gr

JAMBU

Jambu para decoração: 50g

CREME

Pão (miolo de pão triturado): 125g

Leite de coco fresco: 100 ml

Creme de leite: 100 ml

Azeite de dendê: 25 ml

Pimenta do reino: Qb

Sal: Qb

Modo de Fazer

Camarões: Dessalgar os camarões por 6 horas em um recipiente com água e suco de limão, trocando a água a cada 2 horas.

Depois de dessalgar os camarões, com uma tesoura corte a região dos olhos, retire a cabeça, as patas e a calda dos camarões – essas serão as aparas dos camarões - deixando o tórax dos camarões separados das aparas. Reserve.

Pegue uma panela e leve ao fogo para aquecer, despeje um pouco do azeite de dendê e frite os tórax dos camarões. Reserve.

Refogado: Na mesma panela, despeje um pouco de azeite de oliva, doure o alho, coloque a cebola, o pimentão, pimenta de cheiro e a pimentinha verde. Quando a cebola estiver transparente, junte a chicória, a alfavaca e o coentro. Tempere com sal e pimenta do reino. Assim que o refogado estiver pronto, despeje no liquidificador e bata até virar uma pasta. Reserve.

Fundo: Pegue uma panela e leve ao fogo para aquecer, despeje azeite, coloque a cebola, cenoura, o salsão e as aparas dos camarões. Tempere com sal e pimenta do reino. Assim que a mistura estiver refogada, adicione a água e deixe ferver em fogo baixo por 30 minutos.

Depois do fundo pronto, deixe ficar morno, coloque no liquidificador e bata bem, então coe em uma peneira e reserve o líquido.

Jambu: Descongelar o jambu, coloque em um escorredor e jogue um pouco de água quente, em seguida esprema o jambu para tirar o excesso de água. Leve uma panela ao fogo, assim que estiver aquecida, despeje um pouco de azeite, aqueça e salteie o jambu. Reserve.

Pão: Pegue o miolo do pão e triture aos poucos no liquidificador até virar uma farinha de pão. Reserve.

Creme: Leve uma panela ao fogo, despeje o fundo de camarão, a farinha de pão e a pasta do refogado. Mexa com uma colher até que vire um creme espesso e deixe ferver sem parar de mexer por 20 minutos.

Depois dos vinte minutos, adicione o creme leite, o leite de coco e misture bem, junte os camarões e o azeite de dendê até ficar na cor desejada. Acerte os temperos, sal e pimenta do reino, deixe ferver por mais 10 minutos, mexendo sempre com uma colher.

Decore: Com jambu e camarão.

Valor do Kit Vatapá: R\$146

Produtos inclusos:

Camarão Seco, tamanho M – 500g: R\$ 55,00

Jambu, pré cozido e congelado – 500g: R\$ 25,00

Chicória, pré cozida e congelada – 150g: R\$ 16,00

Pimenta de cheiro (verde), congelada – 250g: R\$ 25,00

Pimenta de cheiro (amarela), congelada – 250g: R\$ 25,00

[Encomendar meu Kit Vatapá](#)