

Vatapá

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Vatapá é um prato da Bahia no Nordeste do Brasil. As raízes são africanas. A base para o prato é o pão embebido em leite, com uma combinação muito interessante de ingredientes típicos da região do Brasil. Vatapá é um recheio tradicional para Acarajé. Em Edmonton, você pode encontrar mandioca ralada crua congelada na SuperStore.

Ingredientes:

- leite
- 1 baguette francês ou pão italiano
- pequena quantidade de camarão seco
- 3 colheres de sopa de manteiga de amendoim não açucarada
- 250 gramas de mandioca ralada
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- 5 centímetros de gengibre
- 8 tomates inteiros de uma lata
- 1 lata de leite de coco
- salsa fresca
- 1/2 xícara de dendê óleo
- 500 gramas de camarão fresco

Procedimento:

1. Preparando a base

- Corte o pão em fatias, coloque em uma tigela grande e despeje bastante leite para absorver o pão completamente
- Descasque e corte a cebola em fatias grossas.
- Descasque e corte o gengibre em fatias.
- Descasque os dentes de alho.
- Adicione as cebolas, o gengibre e o alho a um processador de alimentos de bom tamanho e processe-o até obter um líquido.
- Adicione o pão embebido, a mandioca ralada, a manteiga de amendoim e os tomates ao processador de alimentos.
- Processe, raspando os lados da tigela de vez em quando, até que você tenha uma pasta homogênea.

2. Cozinhe a base

- Transfira a pasta para uma panela de fundo grosso e cozinhe em fogo moderado, mexendo de vez em quando para evitar que grude ao fundo da panela e queime, até que a pasta fique grossa e comece a libertar-se do fundo da panela.

3. Concluir o vatapá

- Acrescente o camarão seco, o leite de coco, o óleo de dendê e deixe o vatapá ficar muito quente novamente, mas sem ferver
- Desligue o calor, adicione o camarão fresco e a salsa picada e cubra o pote por 3-5 minutos até o camarão esteja cozido no calor residual.