**RECEITA DE VATAPÁ NORDESTINO**

**Preparado por:**

**Chef Maria da Silva**

**Data:**

**06/06/2023**

**1. Introdução**

**1.1 Objetivo**

Este documento tem como objetivo descrever o passo a passo para a preparação do autêntico Vatapá Nordestino, um prato cremoso e saboroso típico da culinária baiana, feito com pão, camarão, leite de coco e temperos especiais.

**1.2 Contexto Histórico**

O Vatapá é um prato de origem africana, muito consumido no Nordeste do Brasil, especialmente na Bahia. Tradicionalmente servido com acarajé ou arroz, sua versão nordestina se destaca pelo uso de ingredientes frescos e pelo equilíbrio de sabores.

**2. Passo a Passo**

**2.1 Ingredientes**

Para o Vatapá:

* 500g de camarão seco (lavado e dessalgado);
* 4 pães franceses amanhecidos;
* 2 xícaras de leite de coco;
* 1 cebola média picada;
* 3 dentes de alho amassados;
* 1 pimentão verde picado;
* 1 colher (sopa) de gengibre ralado;
* 1 maço de coentro picado;
* 1 xícara de amendoim torrado e moído;
* 1 xícara de castanha de caju moída;
* Azeite de dendê a gosto;
* Sal e pimenta a gosto.

Para Acompanhar:

* Arroz branco
* Farofa de dendê

**2.2 Modo de Preparo**

Hidrate o pão:

Quebre os pães em pedaços e mergulhe no leite de coco até amolecer. Reserve.

Refogue os temperos:

Em uma panela, aqueça o azeite de dendê e refogue a cebola, o alho, o pimentão e o gengibre até dourarem.

Incorpore os camarões:

Adicione os camarões secos e refogue por 5 minutos.

Misture os ingredientes:

Adicione o pão hidratado, o amendoim, a castanha de caju e misture bem.

Adicione mais leite de coco se necessário, até obter um creme homogêneo.

Finalize e ajuste os temperos:

Tempere com sal, pimenta e coentro picado.

Cozinhe em fogo baixo por 15 minutos, mexendo sempre.

Sirva:

Regue com um fio de dendê e acompanhe com arroz branco e farofa.

**3. Considerações Finais**

Dica de Armazenamento:

O vatapá pode ser conservado na geladeira por até 3 dias.

Variações:

Para uma versão mais leve, substitua parte do leite de coco por água.

Assinatura:

Chef Maria da Silva

Especialista em Culinária Nordestina