

Vatapá de pão fácil

Ingredientes:

- $\frac{1}{2}$ litro de caldo de cabeça de peixe ou de casca de camarões (feito com 600ml de água mais os temperos: coentro, cebola, pimentão e sal)
- 400 a 500g de pão amanhecido (de um dia para o outro)
- 250g de cebola ralada
- 200ml de leite de coco
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- +/- 250ml de azeite de dendê
- 100g de camarões secos (descascados, sem a cabeça e sem a cauda). Destes, reserve alguns inteiros e triture o resto no liquidificador.
- 1 colher de sobremesa de gengibre ralado
- 100g de amendoim (torrado e triturado no liquidificador)
- 100g de castanha de caju (torrada e triturada no liquidificador)
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Coloque dentro de uma panela a água, os temperos e a cabeça de peixe ou as cascas dos camarões. Leve ao fogo e deixe cozinhar por 5 a 10 minutos, até reduzir o caldo para $\frac{1}{2}$ litro. Depois passe o caldo pela peneira e reserve.
2. Pique o pão amanhecido e deixe de molho por alguns minutos dentro de uma tigela com leite de coco. Depois bata a mistura no liquidificador junto com a cebola até formar uma pasta e reserve.
3. Coloque dentro de uma panela o azeite de oliva e uma pequena parte do azeite de dendê. Leve ao fogo para aquecer. Junte os camarões secos inteiros e os

triturados e mexa fazendo um refogado, por 1 minuto. Coloque o gengibre, o pão umedecido no leite de côco, o caldo de peixe ou de cascas de camarões, o amendoim e as castanhas de caju. Misture tudo sem parar até formar um creme grosso que solte da panela com facilidade.

4. Coloque sal a gosto, junte o reso do azeite de dendê e deixe cozinhar bem. Depois de bem cozido, ponha dentro de um refratário e espalhe por cima 1 a 2 colheres de azeite de dendê.
5. Deixe amornar e sirva.