



Vatapá de Ostras

Rendimento: 5kg

Ingredientes

- Ostras frescas: 2 kg (aproximadamente 100 ostras médias)
- Leite de coco: 2 litros
- Azeite de dendê: 500 ml
- Pão amanhecido: 1 kg (preferencialmente pão francês)
- Camarões secos: 500g
- Castanha de caju torrada: 250g
- Amendoim torrado: 250g
- Cebola: 250g (2 cebolas médias)
- Alho: 50g (4 dentes de alho)
- Pimentão vermelho: 1 unidade média
- Tomates maduros: 2 unidades médias
- Salsinha fresca: 1 maço grande
- Pimenta dedo-de-moça: 2 unidades (ajustar ao paladar)
- Gengibre fresco: 50g (cerca de 3cm)
- Sal: a gosto
- Pimenta do reino moída na hora: a gosto
- Suco de limão: 2 limões
- Raspas de 1 limão

Modo de Preparo

Preparo das Ostras

1. Lave bem as ostras em água corrente, esfregando-as com uma escovinha para remover qualquer sujeira.
2. Com uma faca resistente, abra as ostras com cuidado, mantendo a água e a carne na concha.
3. Retire a carne da ostra da concha e reserve a água.

Preparo da Base do Vatapá

1. Em uma tigela, coloque o pão amanhecido e regue com o leite de coco. Deixe de molho por cerca de 30 minutos, ou até o pão amolecer.
2. Em uma panela grande, aqueça o azeite de dendê e refogue a cebola e o alho picados até dourarem.
3. Adicione o pimentão e os tomates picados, o gengibre picado e a pimenta dedo de moça picada. Refogue por alguns minutos.
4. Acrescente os camarões secos, a castanha de caju e o amendoim. Refogue por mais alguns minutos.
5. Transfira o refogado para o liquidificador, adicione o pão amanhecido com o leite de coco e bata até obter um creme homogêneo e liso.
6. Volte o creme para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa.

Finalização

1. Adicione as ostras e a água reservada ao vatapá.
2. Tempere com sal, pimenta do reino moída na hora, suco de limão e raspas de limão a gosto.
3. Cozinhe por mais alguns minutos, apenas para aquecer as ostras.
4. Adicione a salsinha picada e misture bem.

Dicas

- Para um sabor mais intenso, você pode usar um pouco da água do cozimento dos camarões secos no preparo do vatapá.
- Sirva o vatapá de ostras quente, acompanhado de arroz branco e farofa.
- Se desejar, decore com folhas de salsinha fresca, raspas de limão e pimenta dedo-de-moça.