

# ANGU COM MOLHO DA MARI

## INGREDIENTES

500 g de carne moída  
1 lata de molho de tomate  
100 g de azeitona fatiada  
1 lata de milho verde  
3 colheres (sobremesa) de orégano  
6 colheres de fubá  
4 copos (americanos) de água  
tempero de sua preferência  
1 caldo de carne  
3 latas de água (pode usar a medida da lata de tomate)  
óleo  
sal

## MODO DE PREPARO

### PARA O ANGU:

Para o Angu: Colocar 3 fios de óleo para dourar o tempero.

Adicionar a água e o caldo de carne para que derreta.

Adicionar sal se necessário.

Adicionar o fubá e mexer sem parar até que tenha consistência e que fique grosso.

Quando começar a borbulhar, deixar por 5 minutos ou até desgrudar do fundo da panela para que o fubá possa cozinhar.

Passar o angu para o refratário molhado para que não grude no fundo.

### PARA O MOLHO:

Para o molho: Temperar a carne moída como preferir.

Em uma panela, fritar a carne moída no óleo até que perca a água.

Adicionar o molho de tomate e água na medida da lata.

Deixar ferver por 10 minutos.

Adicionar a azeitona, o milho, o orégano, sal (se necessário). Deixe ferver por mais 5 minutos.

Colocar o molho por cima do angu e servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14355-angu-com-molho-da-mari.html>