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.

Passe 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