

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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