

AMALÁ DE XANGÔ À LÁ OLANYAN

INGREDIENTES

PIRÃO:

Pirão: 2 litros de água fria

1/2 kg de farinha de mandioca

sal a gosto

MOLHO:

Molho: 2 kg de carne de peito

2 cebolas

2 tomates

2 dentes de alho

1 lata de extrato de tomate

sal a gosto

MODO DE PREPARO

PIRÃO:

Pirão: Reserve parte do molho da carne para acrescentar a água do pirão, vá colocando a farinha aos poucos e mexendo até pegar ponto firme!

Quando estiver quase em cor, transparente, ele estará pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17991-amala-de-xango-a-la-olanyan.html>