

ANGU TEMPERADO DA CRIS

INGREDIENTES

- 1 kg de massa de milho verde bem molinha
- 2 dentes de alho amassados
- 1 cebola média ralada
- 1 pimenta-de-cheiro (se gostar pode colocar pimenta que arde também a gosto)
- sal a gosto
- cheiro-verde a gosto
- 4 colheres (sopa) de margarina
- catupiry ou requeijão cremoso a gosto - opcional

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grossa, a margarina e o alho, deixe dourar.

Acrescente a cebola, e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente a massa de milho, a pimenta, o cheiro-verde, o sal e vá mexendo até que a massa esteja cozida. No momento em que o angu começar a desgrudar da panela, é sinal que a massa está cozida.

Quando o angu estiver cozinhando, pode ir pingando um pouco de água para que não fique tão duro. Quando estiver quase pronto, pode colocar o catupiry ou requeijão cremoso, caso queira.

Sirva ainda quente e pode ser acompanhado com um frango caipira ao molho e arroz branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25921-angu-temperado-da-cris.html>