

ESCONDIDINHO CAIPIRA DE ANGU DA THIDE

INGREDIENTES

2 litros de água
1 colher (de café) de sal
1 colher (de chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (de chá) de fubá
250 g de presunto fatiado
250 de queijo mussarela fatiada
500 g de carne de charque dessalgada e desfiada
1 copo de requeijão
queijo ralado
alho, cebola, cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque uma camada de angu (metade), uma camada de presunto, uma de queijo mussarela, toda a carne de charque refogada e por cima da carne espalhe o requeijão.

Coloque o restante do angu, outra camada de presunto, outra de mussarela e salpique queijo ralado por cima.

Coloque no forno quente por alguns minutos até derreter o queijo mussarela.

Sirva acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30583-escondidinho-caipira-de-angu-da-thide.html>