

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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