

ANGU ESPECIAL

INGREDIENTES

- 4 colheres de sopa de fubá
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 litro de água
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Dissolva o fubá em 2 copos de água e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga e leve ao fogo médio.

Quando derreter a manteiga coloque o alho picadinho, o caldo de galinha e a água.

Quando começar a ferver misture o fubá reservado e coloque na panela misturando sem parar até engrossar e começar a ferver novamente.

Abaixe o fogo e deixe cozinhando por 30 minutos.

Após o cozimento despeje em uma tigela e enfeite ao seu gosto.

Se gostar, pode salpicar queijo ralado por cima, fica muito bom.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38491-angu-especial.html>