

ANGU A BAIANO

INGREDIENTES

1 kg de músculo
500 g de bacon defumado
alho e cebola
fubá
1 lata milho verde
cebolinha e salsinha
1 queijo
1 copo de cachaça

MODO DE PREPARO

Tempere o músculo com seu tempero preferido e adicione 1 copo de cachaça, deixe descansar por 30 minutos e cozinhe até desmanchar.

Corte o bacon em cubos pequenos e frite bem.

Retire o excesso de gordura e doure o alho e a cebola. Reserve.

Faça um caldo com o fubá. Ferva a água, misture um pouco de fubá em água fria e junte a água fervendo, deixe cozinhar até formar um caldo.

Junte a carne ao bacon, cebola e alho, coloque um pouco de tempero alho e sal e adicione o caldo de fubá.

Deixe ferver bem.

Rale o queijo, pique a salsinha e a cebolinha e deixe em um recipiente à parte.

Sirva quente, colocando o queijo e o cheiro-verde por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42867-angu-a-baiano.html>