

ANGU COM MOLHO DE LINGUIÇA DO HAMILTON

INGREDIENTES

ANGU:

Angu: 500 ml de leite

1 e 1/2 xícara de Milharina ou fubá

300 ml de água

1 colher bem cheia de margarina

3 dentes de alho amassado

1/2 cebola picada

2 tabletes de caldo de carne dissolvido em 500 ml de água fervente

2 colheres de sopa bem cheia de requeijão

200 g de queijo ralado grosso

MOLHO DE LINGUIÇA:

Molho de Linguiça: 350 g de linguiça suína ou qualquer uma de sua preferência

1 colher de margarina

3 dentes de alho amassado

1/2 cebola picada

1/2 tomate picado sem semente

sal a gosto

200 ml de molho de tomate

200 ml de água

MODO DE PREPARO

ANGU:

Angu: Dissolva o fubá na água e reserve.

Em uma panela alta doure o alho e a cebola na margarina.

Adicione o caldo de carne dissolvido e deixe levantar fervura.

Coloque o leite e mexa.

Despeje o fubá e vá mexendo para não empelotar, até ficar consistente.

Após obter consistência, adicione o requeijão e mexa por mais 1 minuto.

Desligue o fogo e coloque uma camada em um refratário que vá ao forno/microondas, espalhe o queijo ralado

sobre esta camada e coloque a outra camada por cima.

MOLHO DE LINGUIÇA:

Molho de linguiça: Cozinhe a linguiça por 10 minutos.

Depois escorra e corte no tamanho que desejar.

Coloque a margarina e a linguiça em uma panela para fritar.

Adicione a cebola, o alho, o tomate e o sal até dourar a linguiça.

Despeje o molho de tomate, mexa bem e adicione água aos poucos, até obter uma mistura cremosa e homogênea.

Deixe ferver para apurar o sabor e desligue o fogo.

Coloque o angu no forno/micro-ondas por 2 minutos em potência alta, retire do forno/micro-ondas adicione o molho e sirva quente.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45550-angu-com-molho-de-linguica-do-hamilton.html>