

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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