

# ANGU À MARGUERITA

## INGREDIENTES

### PARA O ANGU:

Para o Angu: 250g fubá de milho

1 1/2 água

5 dentes de alho picados

2 colheres sobremesa de sal

### PARA O MOLHO:

Para o molho: 3 cebolas médias picadas em fatias finas

3 tomates maduros sem pele picados

1 pitada de orégano

2 pimentas malaguetas sem sementes picadas

1 colher de café de sal

1 pitada de pimenta calabresa (opcional)

Folhas de manjeriço rasgadas

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Frite em azeite de oliva a cebola até dourar.

Junte os tomates e frite até murcharem bem e quase desmanchar.

Abaixe o fogo, junte os temperos.

Finalize com o manjeriço.

Coloque por cima de todo o angu este molho, cubra com mussarela ou parmesão ralado na hora.

Leve para gratinar até derreter o queijo. Pronto!

Acompanha muito bem carne de panela ou frango ensopado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48603-angu-a-marguerita.html>