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 manjericão 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 manjericão.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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