ANGU DE MILHO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de massa de milho

10 colheres de óleo

1 peito de frango desfiado

1 caldo de galinha

1 cebola grande picadinha

½ pimentão picadinho

1 tomate picadinho

Pimenta de cheiro

Alho picadinho

1 lata de milho

Azeitona picadas

4 colheres rasas (sopa) de Extrato de tomate

800 ml de água

Cheiro verde a gosto

Sal a gosto

400 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo e deixe esquentar acrescente a massa e mexa sem parar para não grudar, adicionando água para cozinhar o angu por aproximadamente 20 a 30 minutos, até acabar o gosto de milho cru, sal a gosto.

Não se esqueça que o molho tem sal e a mussarela também é salgada.

O ponto é a gosto de cada pessoa, uns prefere mais mole outros de consistência mais dura, para cortar.

Cozinhe o frango e desfie.

Coloque 3 colheres de óleo em uma panela , refogue a cebola, pimentão, alho e após dourar junte o frango desfiado, acrescente pimenta de cheiro, tomate, caldo de galinha e sal a gosto e deixe cozinhar alguns minutos.

Depois acrescente extrato de tomate, milho, cheiro verde e se necessário acrescente água de modo que não fique um molho muito molhado tem que ficar mais seco.

Em um recipiente coloque uma camada de angu de milho, outra camada de molho de frango, mussarela, retorne com outra camada de angu de milho, mais uma de frango e muita mussarela até encobrir toda a extensão do recipiente e coloque em forno médio por uma media de 20 a 30 minutos. Sirva à vontade.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55568-angu-de-milho-recheado.html