

# ANGU À MINEIRA TRADICIONAL

## INGREDIENTES

4 colheres (sopa) de fubá mimoso

150 ml de água para misturar o fubá

400 ml de água para ferver

## MODO DE PREPARO

Inicie colocando os quatrocentos ml de água em uma panela preferencialmente com o corpo mais alto e ferva a mesma.

O corpo da panela deve ser mais alto senão vai espirar na hora de incorporar os ingredientes.

Em uma vasilha pequena coloque cento e cinquenta ml de água e despeje na mesma as quatro colheres de fubá. Misture e deixe a parte.

Quando a água estiver fervendo, adicione o fubá já incorporado com os cento e cinquenta ml de água e misture tudo por cerca de três a cinco minutos e tampe a panela.

É importante notar que a incorporação dos ingredientes vai engrossar e ficar um mingau. Se ficar muito grosso, coloque mais um pouco de água, mas não muito.

Uma vez ou outra mexa o angu para que não queime e todo corpo do alimento seja cozido por completo.

O angu deve ser preparado com colher de pau.

Para saber se o angu está pronto basta observar a panela. Se nas bordas se o mesmo estiver desprendendo está pronto.

Para finalizar, coloque o angu em um prato fundo e tampe com outro prato por cima. Destampe de dez em dez minutos para tirar o suor que fica no prato de cima.

Deve ser feito isto pelo menos três vezes para que o angu não fique enxarcado de água.

Após esfriar um pouco sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55986-angu-a-mineira-tradicional.html>