

ANGU À BAIANA

INGREDIENTES

2 xícaras de suco de limão

150 g de miúdos

150 g de língua

150 g de fígado

150 g de coração

150 g de bofe

300 g de rabada

1 fio de óleo

5 dentes de alho picado

1/2 pimentão verde

1/2 cebola picada

1 tomate picado

sal e pimenta a gosto

1 litro de água

Angu

1 fio de óleo

2 dentes de alho

1 litro de água

250 g de fubá de milho

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as carnes em recipientes separados

Coloque 1 fio de óleo na panela e comece a selar as carnes

Na mesma panela, coloque o alho, o pimentão, a cebola e o tomate

Junte sal, a pimenta e a água

Enquanto isso, em uma panela, junte o fio de óleo e o alho

Quando começar a ferver junte o fubá

Com a ajuda de um fouet misture bem para não empelotar

<https://receitaecozinha.com.br/receita/795-angu-a-baiana.html>