

## RECEITAS NÓS:

### MOAMBA

A Moamba é um prato tradicional em Angola. É geralmente servido com o “pirão” ou “funge”, feito à base de farinha de milho e mandioca.

#### Ingredientes:

300g de carne de vaca pré-cozida  
300g de carne de galinha pré-cozida  
200g de quiabo  
1/2 xícara de óleo de palma  
1 xícara de molho de moamba  
cebola  
alho  
sal  
água

#### Preparação:

Doure a cebola e o alho no óleo de palma. Depois acrescente as carnes de galinha e vaca, os quiabos cortados ao meio e o molho de moamba. Misture bem os ingredientes e coloque um copo de água. Deixe cozer por 20 minutos.

