

# MANIÇOBA SERGIPANA (LAGARTENSE)

## INGREDIENTES

1/2 kg de folha de mandioca lavada e moída

1/2 kg de costela bovina assada

1 kg de charque

1 mocotó de boi assado

1/2 kg de costela de porco assada

3 cebolas

6 dentes de alho

4 tomates

coentro a gosto

cominho a gosto

3 colheres de sopa de vinagre

sal a gosto

pimenta a gosto

1/2 kg de farinha de mandioca (bem fina)

## MODO DE PREPARO

Lave as folhas de mandioca até sair todo o sumo (deixe bem seca).

Em uma panela, leve as folhas de mandioca com bastante água e deixe ferver durante 2 horas.

Acrescente o mocotó e o charque e deixe cozinhar por 1 hora.

Em seguida, acrescente o restante das carnes.

Corte e coloque todos os temperos na panela com a folha de mandioca e as carnes.

Deixe cozer os itens 6 e 7 durante 6 horas.

Depois, retire todas as carnes que já estão cozidas.

Dissolva a farinha em 1 litro de água e mexa sem parar durante 1 hora.

Coloque a carne desfiada na panela, juntamente com 1 cebola, cheiro verde (a gosto), 2 dentes de alho e uma colher de chá de cominho.

Deixe os ingredientes por mais 20 minutos na panela.

Sua receita está finalizada.

Para assar, as carnes devem estar temperadas com alho, sal e cominho, sendo que devem ser temperadas 1 dia antes de levar ao forno.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29814-manicoba-sergipana-lagartense.html>