

MUGUNZÁ NORDESTINO

INGREDIENTES

1 pacote de milho amarelo (deixe de molho da noite pro dia)

1/2 kg de fava ou feijão de corda (deixe de molho da noite pro dia)

1/2 kg orelha de porco fresco

1/2 kg toucinho fresco (cortado em cubinhos frite com um poquinho de óleo)

1/2 kg de mocotó de porco fresco

1 carne de charque

1/2 kg de bucho (se preferir)

Temperos (coentro, cebolinha, pimentão, alho, sazón sabor do nordeste, caldo knorr, colorau, pimenta-do-reino a gosto).

MODO DE PREPARO

Cozinhe o milho e a fava na panela de pressão depois de cozidos coloque em uma panela média.

Coloque o mocotó para cozinhar na panela de pressão com todos os temperos.

Coloque o charque para dessalgar.

Depois de todo esse processo misture todos os ingredientes no panelão e deixe pegar gosto.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40432-mugunza-nordestino.html>