

MUNGUNZÁ SALGADO SABOROSÍSSIMO!

INGREDIENTES

- 1 pacote de milho branco (para canjica ou mungunzá)
- 300 g de carne seca (já tirado o excesso de sal previamente)
- 400 g de linguiça defumada
- 150 g de bacon
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 lata ou caixa de creme de leite
- 5 xícaras de leite

MODO DE PREPARO

Deixe de um dia para o outro o milho de molho para facilitar o cozimento. No dia seguinte, escorra a água do milho e coloque-o na panela de pressão com água (meia panela de água).

Acrescente a carne seca ou o charque já retirado o excesso de sal, a linguiça, o bacon, o caldo de carne e deixe cozinhar por mais ou menos 50 minutos.

Em seguida, acrescente o leite, você pode acrescentar mais do que 5 xícaras caso o mungunzá fique com o caldo muito grosso, depende do gosto da pessoa.

Por fim, acrescente o creme de leite e deixe no fogo por cerca de 15 a 20 minutos, sempre mexendo. Sirva a seguir ainda quente como prato único ou com arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41019-mungunza-salgado-saborosissimo.html>