

MANIÇOBA SIMPLES DO PARÁ

INGREDIENTES

- 4 kg de maniva pré-cozida por 7 dias
- 1/2 kg de paio defumado cortado em cubos
- 1/2 kg de toucinho defumado(bacon) cortado em cubos
- 1/2 kg de charque(carne seca) cortado em cubos e escaldado
- 1/2 kg de chouriço defumado fatiado
- 1/2 kg de bucho bovino(parte da “colmeia” e “livro”) limpo, cortado em pedaços e escaldado
- 1/2 kg de costela de porco salgada e escaldada
- 6 folhas de louro
- 1 cebola grande picada
- 6 pimentinhas verdes(cambuci, de temperar - não confundir com pimenta ardida)picadas
- 4 dentes grandes de alho descascado e picado
- 1 colher de chá de pimenta e cominho em pó
- 1 maço de cheiro verde(coentro), chicória e cebolinha picados

MODO DE PREPARO

Coloque a maniva e as folhas de louro em uma panela grande e leve ao fogo por três horas, lembrando-se de mexer de vez em quando com uma colher de pau. Durante o cozimento pode secar um pouco, se necessário acrescente um copo de água. Nesse intervalo aproveite para cortar os ingredientes. Após esse período acrescente o bucho bovino e deixe cozinhar por mais 40 minutos.

Em seguida acrescente todos os demais ingredientes e deixe cozinhar por mais 40 minutos, após isso experimente para saber se está bom de sal. Se estiver insosso você pode acrescentar um sachê de caldo de bacon ou costela, como preferir, ao invés do sal. Deixe ferver por mais 15 minutos e pronto.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41170-manicoba-simples-do-para.html>