MANIÇOBA PARAENSE

INGREDIENTES

4 kg de maniva (cozida por 10 dias)

1/2 kg de charque

1/2 de toucinho

500 g de bucho de boi

500 g costela

300 g de bacon defumado

300 g de linguiça defumada

300 g de carne de porco

2 cebola

4 dente de alho

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

4 folhas de louro

1 maço de cheiro verde

MODO DE PREPARO

Em uma panela bem grande coloque a maniva pré-cozida e acrescente os demais ingredientes: o charque, o bucho, o toucinho (já escaldado) e depois acrescente o restante da receita e os temperos (a cebola bem picadinha, o alho bem amassado, as folhas de louro e a pimenta-do-reino).

O cheiro verde só vai na receita quando estiver quase pronto, deixe cozinhar bastante e acrescente água de vez em quando, pois seca rápido demais e sempre é bom ficar mexendo pois gruda no fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46127-manicoba-paraense.html