MUNGUNZÁ SALGADO À MODA CEARENSE

INGREDIENTES

500 g de munguzá

500 g de feijão mulatinho

1 linguiça calabresa

1 paio

500 g de costelinhas

500 g de charque dessalgada

1 cebola picada

5 dentes de alho

sal e pimenta a gosto

coentro a gosto

2 tabletes caldo de carne de sua preferencia

300 g de toucinho defumado (frito)

MODO DE PREPARO

De um dia para outro deixe de molho as carnes salgadas (mergulhadas em água com sal novo).

De um dia para outro deixe de molho o milho de munguzá e no dia seguinte.

Numa panela coloque para cozinhar o milho até que fique macio.

Em outra panela coloque para cozinhar o feijão , junto com as carnes já dessalgadas, junto com a linguiça e o paio. Deixe reservado o toucinho já frito.

Quando o milho e feijão estiverem cozidos, junte tudo numa panela maior, acrescente o toucinho, verifique o sal, acrescente a pimenta a seu paladar.

Por último acrescente um refogado com alho e a cebola e dois tabletes de caldo de sua preferência e o coentro.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52214-mungunza-salgado-a-moda-cearense.html