

Receita

Maniçoba

Nível de dificuldade: **Difícil**

Rende **2Kg**

Ingredientes

- Bacon (cortado em cubos pequenos): 100 g
- Carne seca (cortado em cubos gandes): 300 g
- Paio (cortado em rodela): 150 g
- Linguiça defumada (cortada em rodela): 250 g
- Costela suína salgada: 300 g
- Rabo suíno salgado (cortado em cubos pequenos): 150 g
- Orelha suína salgada (cortado em cubos pequenos): 150 g
- Lombo suíno salgado (cortado em cubos gandes): 200 g
- Limão taiti: 200 g
- Azeite de oliva: 200 ml
- Alho (picado): 40 g
- Cebola branca (cortada brunoise): 200 g
- Pimentão verde (cortado brunoise): 100 g
- Pimentinha verde (picada): 20 g
- Pimenta de cheiro (picada): 2 g
- Chicória do Pará fresca (picada): 20 g
- Alfavaca fresca (picada): 20 g
- Coentro (picado): 30 g
- Maniva pré cozida: 01Kg
- Folhas de louro: 02 folhas de louro
- Pimenta do reino: 2 g
- Água: 4 L

Modo de Fazer:

Carnes: Corte o paio e a linguiça defumada em rodela e reserve em um recipiente. Corte o bacon, a orelha e o rabo do porco em cubos pequenos. O lombo, a carne seca e a costela em cubos maiores.

Dessalgue todas as carnes por 03 horas em água fria e troque a água a cada 1 hora. Na última troca de água, acrescente o suco de limão. Depois de dessalgar as carnes, escale por duas vezes.

Pegue uma panela e leve ao fogo para aquecer, despeje azeite aos poucos e vá selando as carnes SEPARADAMENTE. Sele e reserve: Carne seca, lombo, costela, a orelha + o rabo do porco, paio e linguiça.

Depois, na mesma panela, adicione mais azeite e coloque a cebola, alho, pimentão, pimentinha verde, pimenta de cheiro. Quando a cebola estiver transparente, junte a chicória, a alfavaca e coentro, as folhas de louro e o bacon.

Acrescente a maniva, a pimenta do reino, 4 litros de água e deixe cozinhar por 1 hora em fogo baixo, mexendo sempre para que não grude no fundo da panela.

Depois dessa 1 hora de cozimento, acrescente a orelha e o rabo. Mexa e se necessário, acrescente um pouco de água.

Depois de 1 hora de cozimento, acrescente a carne seca. Mexa e se necessário, acrescente um pouco de água.

Depois de 1 hora de cozimento, acrescente o lombo. Mexa e se necessário, acrescente um pouco de água.

Depois de 30 minutos de cozimento, acrescente a costelinha. Mexa e se necessário, acrescente um pouco de água.

Depois de 30 minutos de cozimento, acrescente as linguiças. Mexa e se necessário, acrescente um pouco de água.

Ferva por mais 30 minutos ou até a maniçoba ficar bem pastosa. Sirva em seguida.

Valor do Kit Maniçoba: R\$91

Produtos inclusos:

Maniva, pré cozida, congelada – 1Kg: R\$ 25,00

Chicória, pré cozida e congelada – 150 g: R\$ 16,00

Pimenta de cheiro (verde), congelada – 250 g: R\$ 25,00

Pimenta de cheiro (amarela), congelada – 250 g: R\$ 25,00

[Encomendar meu Kit Maniçoba](#)