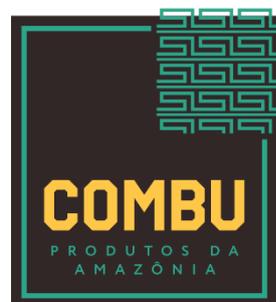


RECEITA, Maniçoba:
Rendimento: 02 Kg
Nível de dificuldade: Difícil.



Ingredientes:

Maniva pré-cozida: 01Kg

Bacon (cortado em cubos pequenos): 100 gr
Carne seca (cortado em cubos grandes): 300 gr
Paio (cortado em rodelas): 150 gr
Linguiça defumada (cortada em rodelas): 250 gr
Costela suína salgada: 300 gr
Rabo suíno salgado (cortado em cubos pequenos): 150 gr
Orelha suína salgada (cortado em cubos pequenos): 150 gr
Lombo suíno salgado (cortado em cubos grandes): 200 gr

Limão taiti: 200 gr
Azeite de oliva: 200 ml
Alho (picado): 40 gr
Cebola branca (cortada brunoise): 200 gr
Pimentão verde (cortado brunoise): 100 gr
Pimentinha verde (picada): 20 gr
Pimenta de cheiro (picada): 2 gr
Chicória do Pará fresca (picada): 20 gr
Alfavaca fresca (picada): 20 gr
Coentro (picado): 30 gr
Folhas de louro: 02 folhas de louro
Pimenta do reino: 2 gr
Água: 4 L

Modo de Fazer:

- Carnes: Corte o paio e a linguiça defumada em rodelas 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 12 horas em água fria e troque a água a cada 4 horas. 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 com arroz branco e farinha/farofa.