

INGREDIENTES

- 1,5 kg de maniva pré-cozida
- Folhas de louro
- 1 kg de toucinho salgado
- 1 kg de linguiça calabresa
- 1/2 kg de charque
- 1/2 kg de paio
- 1/2 kg de carne de porco assada de forno
- 1/2 kg de bacon
- Costelinha de porco defumada

MODO DE PREPARO

1. Coloque pra ferver a maniva e as folhas de louro, em bastante água em uma panela grande
2. Em outra panela escale por 2 vezes o toucinho e acrescente a maniva, deixe cozinhar até dissolve-lo totalmente
3. Quando dissolver e começar a ficar escura a maniva, acrescente uns pedaços de bacon e de chouriços em cubos grandes
4. Deixe ferver bem
5. Em uma tigela corte a calabresa em rodela, o paio o restante do chouriço e o bacon
6. Escale o charque e junte aos pedaços, quando estiver bem pretinha a maniva com os ingredientes coloque a carne de porco cortada em pedaços, já assada em forno e o restante dos ingredientes
7. Deixe encorpar, a maniçoba fica preta e bem encorpada
8. Sirva com arroz escorrido e molho de pimenta de cheiro