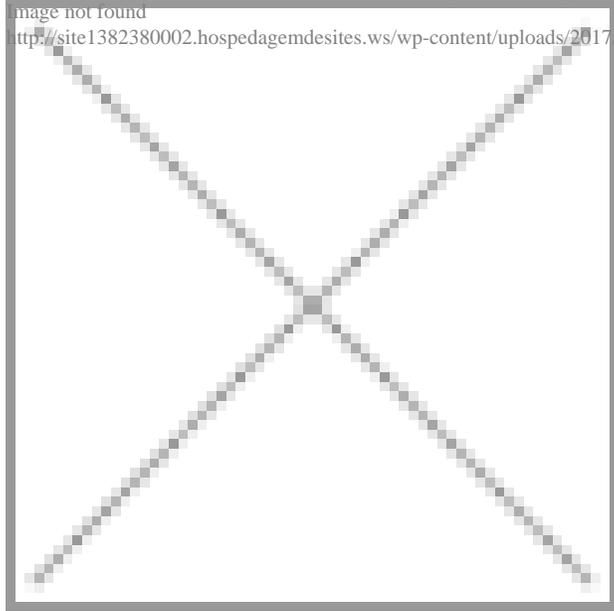


Mungunzá

Posted on **January 01,1970** by **Jaqueline Aragão Cordeiro**

É um prato típico da culinária nordestina e com grande destaque nas festas juninas. É feito com milho, que já se compra pronto nos supermercados e faz parte das delícias tão populares no Ceará e em todo o Nordeste. Existem duas versões: uma doce e outra salgada. [caption id="attachment_5572" align="aligncenter" width="308"]

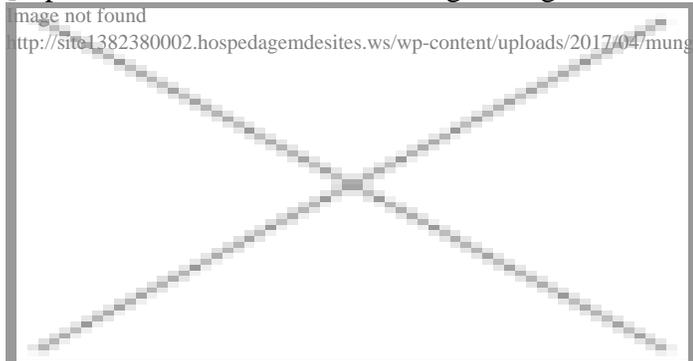


Mugunzá doce[/caption] **INGREDIENTES PARA A**

RECEITA DOCE 500g de milho para mungunzá 1 xícara (chá) de açúcar 1 lata de leite condensado 1 litro de leite 400ml de leite de coco 1 colher (sopa) de manteiga 1 pitada de sal 100g de coco ralado 2 litros de água para o cozimento 2 paus de canela e cravo Canela em pó para polvilhar.

PREPARO Deixe o milho de molho de um dia para o outro. Escorra a água, coloque o milho na panela de pressão, coloque o açúcar, os 2 paus de canela, o cravo e a água. Leve ao fogo para cozinhar por 30 a 40 minutos ou até que amacie. Passado esse tempo, resfrie a panela coloque o litro de leite fervente, o leite condensado, o leite de coco, a manteiga, a pitada de sal, o coco ralado Leve novamente ao fogo e deixe fervendo por uns 5 a 10 minutos. Se quiser mais grossa deixe mais tempo no fogo, e mais líquida coloque mais leite. Sirva quente ou fria polvilhada com canela em pó.

[caption id="attachment_5573" align="aligncenter" width="348"]



Mugunzá salgado[/caption]

Além do mungunzá doce, no Ceará se faz muito a versão salgada, onde junto com o milho, se cozinha feijão de

corda, linguiça calabresa, mocotó de porco, costela de porco e todos os temperos como alho, cebola, cheiro verde, sal e pimenta. É muito semelhante a feijoada, a diferença é que não leva feijão preto e tem o milho como ingrediente a mais.

Eu, particularmente, não troco a versão doce pela salgada. Acho o mugunzá doce um manjar dos deuses.

Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: SABORES | | With 0 comments