

## Comidas típicas da região norte do Brasil

As **comidas típicas da região norte** possuem uma riquíssima tradição, que mesmo se modificando e se unindo a outras, ainda possuem uma forte herança indígena. Danças típicas e ritmos chamam a atenção de quem passa pelo norte. Mas a culinária marca os turistas. Entre tanta diversidade e variação de pratos e comidas entre os lugares, elaborei uma pesquisa e listei os ingredientes utilizados para preparação dos pratos de cada estado.

### Tocantins

Além da cultura Indígena, Tocantins recebe em sua **culinária** diversas influências de outros lugares, como São Paulo, Minas Gerais, e Portugal. Os pratos típicos de Tocantins deixam saudades em todo turista que por ali passa. Muitas receitas do estado são feitas a base de peixe, sendo feito na folha de bananeira, ou em outros ingredientes, como é o caso do “Peixe no Leite”.

A Caldeirada é um famoso prato local que carrega diversos frutos do mar. O prato é feito à base de peixe e lhe é adicionado temperos como salsa, pimenta, cebola, alho etc. Outro famoso prato se chama Paella, uma comida feita com galinha caipira, pequi, calabresa entre outros alimentos apreciados no estado.



### Roraima

Roraima também recebeu influência de diversas regiões. Diversos pratos do Brasil chegaram no estado através de pessoas que foram viver no estado. Os **pratos típicos** incluem torta de carne de sol, tapioca, maurida, mugica de peixe, e paçoca de banana.

Diversos pratos apreciados são feitos à base de carne de sol, cujos são adicionados outros ingredientes, como a nata de leite e a alguns legumes. As bebidas locais apreciadas são o suco de açaí, caixiri, suco de cupuaçu, o vinho de Buriti entre outros.



## Rondônia

A gastronomia de Rondônia assim como a de seus vizinhos, é feita a base de peixes e frutos do mar. Entre os temperos usados na cozinha dos rondonienses estão o cheiro verde, a chicória e a cebolinha. Algumas comidas comuns: Caldeirada de Tucunaré, Maniçoba, Doce de Cupuaçi e Caruaru.



## Pará

Entre ingredientes utilizados na cozinha do Pará incluem crustáceos como o camarão, o caranguejo e o marisco. Carnes de aves como o pato também são muito apreciadas. Em todos esses alimentos, utiliza-se temperos como coentro, chicória, maniva, pimentas e ervas.

Alguns **pratos** são servidos em cuias, em panelas de barro ou até em casulos de folhas de banana. Os assados são feitos em moquéns molhados no tucupí. A cozinha, baseada na cozinha indígena, possui ingredientes exóticos como ovos de diversas aves e até larvas de inseto.



## Acre

As comidas típicas desse estado herdaram ingredientes da gastronomia paraense, nordestina e sírio-libanesa. Na manhã, o acreano come mingau de bananas e tapiocas, tacacás, cus cus de milho, quibes de macaxeira e arroz entre outros alimentos. Para beber, a população opta pelo tradicional café com leite. Alguns pratos: Panelada (buchada de boi), Pato no Tucupí, Carne de Sol, Baião de Dois, Quibe cru ou assado.



## Amapá

Utilizando de vários ingredientes da Amazônia, como faziam seus antepassados, os amapaenses preparam deliciosos pratos como o Camarão ao Bafo, o Tucunaré na brasa e a Pescada de Gurijuba.

O Amapá também é a origem do Açaí, fruto do qual é extraído o famoso suco, apreciado por muitos no Brasil e no exterior. O açaí também é consumido com carnes, peixes e frutos do mar. O peixe mais apreciado no estado é o Gurijuba.



## Amazonas

O maior estado do Brasil recebeu influências da cozinha portuguesa e africana. Quase todos os alimentos utilizados são extraídos da riquíssima mata Atlântica. Frutos, peixes, raízes (como a mandioca) são os ingredientes mais tradicionais. Nos ensopados são usados o leite de coco e o azeite de dendê.

O tempero amazonense é feito à base de coentro, limão, cebolinha, salsinha e sal. Alimentos como a tapioca recheada com tucumã e queijo coalho, a pamonha, o mungunzá estão presentes nas refeições matinais. Um prato muito apreciado é o Tacará, uma sopa deliciosa. Outro prato da região amazônica muito conhecido é o *Pato ao Tucupi*, que chama a atenção de quem o experimenta.

