

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.

