

Culinária da Região Nordeste do Brasil

Sobre a culinária brasileira. Tradições e sabores, os pratos típicos do nordeste brasileiro têm à oferecer.

A região já é muito visitada e amada devido seus belos pontos turísticos. Mas a comida do nordeste também chama a atenção em proporções iguais. É composta por nove estados no total: Alagoas, Bahia, Ceará, Piauí, Maranhão, Pernambuco, Paraíba, Rio Grande do Norte e Sergipe.

Aprendemos bastante na escola sobre a rica cultura desse lugar, suas danças, o artesanato, suas lendas folclóricas e os hábitos dos habitantes da região, que prezam pela tradição.

Logo vemos que tantas culturas vieram se encontrar por ali, e devido ao cruzamento dos povos e a longevidade do tempo hoje o nordeste possui uma cultura gastronômica diversa, complexa, e é claro, deliciosa. Toda essa mistura deixa claro porque as comidas nordestinas são tão apreciadas em todo lugar.

Alagoas:

Os alimentos mais consumidos pelos habitantes são aqueles herdados dos povos indígenas e africanos, iguarias como batata doce, tapioca, carne de sol, inhame, massa puba, arroz doce, macaxeira com carne de sol, mungunzá, pamonha, canjica etc. Na culinária de Alagoas também se encontra, é claro, os frutos do mar na composição dos pratos.

Mariscos, crustáceos, moluscos, camarões, e lagostas enriquecem os pratos locais. Os pratos mais saboreados são Peixada com Pirão, Fritada de Siri, e Maçunim. Tudo isso regado a um molho especial de pimenta e leite de coco. E não podemos esquecer das frutas tropicais, ótimas para o preparo de sucos: banana, pitanga, sapoti, pinha, abacaxi, manga, graviola, acerola, caju, etc. Receitas para preparar uma boa bebida não faltam.



Peixada com pirão e ovos



Fritada de Siri



Maçunim

Bahia:

Muito apreciada em todos os cantos do Brasil, a gastronomia baiana possui fortes influencias africanas em seus ingredientes. O sabor é forte, devido à diversidade de temperos como a pimenta malagueta. A cozinha baiana apresenta-se como um caldeirão de sabores oriundos de muitos povos, como os portugueses, índios, e os já mencionados, africanos.

Com um vasto cardápio, a Bahia oferece aos turistas - além da quantia enorme de pontos turísticos - delícias como o caruru, o acarajé, o bobó e o mungunzá. A comida baiana mais apreciada, o acarajé, é vendido pelas famosas baianas em quiosques nas ruas de todas as cidades do estado. O acarajé trata-se de um bolinho salgado feito com feijão pradinho, e frito em óleo de dendê.



Bobó de Camarão



Mungunzá



Caruru



Acarajé

Ceará:

Sendo encontrado em todo extremo litorâneo do estado, os frutos do mar são a base das receitas da gastronomia cearense. Nos restaurantes podemos encontrar pratos feitos com siri, camarão, caranguejo e ostra, que combinados ou não, atraem os turistas.

As comidas do ceará também são compostas por alimentos como a paçoca, a carne de sol, a macaxeira e o baião-de-dois. As tapiocas, preparadas com goma e coco ralado, são encontradas nas casas de farinha, assim com o grude e a rosca de goma.



Tapioca



Fritada de Camarão



Caranguejada

Maranhão:

Foi o primeiro estado a cultivar uma das comidas mais presentes na cozinha do brasileiro, o arroz, trazido pelos europeus em 1745. Com o passar do tempo, foram feitas muitas plantações no estado, e logo o Maranhão estava exportando arroz para a Europa. Devido a a presença do alimento, muitos pratos maranhenses foram criados à base de arroz.

Alguns exemplos são o arroz de toucinho, arroz de jaçanã, arroz de camarão e vinagreira, e o mais famoso deles, o arroz-de-cuxá. O Maranhão também é um grande produtor de mandioca, fazendo com que esse alimento seja base para farofas, paçocas, pirões, mingaus, tiquaras e chibés.



Arroz de Toucinho



Arroz de camarão



Arroz-de-cuxá

Paraíba:

Nas comidas consumidas no litoral, podemos encontrar peixes, caranguejos, camarões e lagostas, tudo ao molho, feito com coco ou tomate. No interior do estado são servidos a carne de sol e a galinha cabidela. Os pratos da Paraíba vão muito bem acompanhados do tradicional baião-de-dois. Entre as frutas, temos a seriguela, sapoti, manga, imbu, cajarana, e a mais famosa, o caju. Sem falar que são ótimas opções para o preparo de sucos, muito apreciados no litoral.



Galinha Cabidela



Baião-de-dois



Carne de Sol desfiada

Pernambuco:

Chambaril, Sarapatel, buchada, mão-de-vaca, peixada pernambucana, macaxeira com charque. Esses são apenas alguns dos deliciosos pratos de Pernambuco, estado de tão encantadora cultura, com rico folclore, danças típicas e ritmos diferenciados. Assim como a cozinha, a confeitaria não poderia ser diferente, e temos delícias como o Cartola, Bolo de Rolo, Bolo Leão. Para o café da manhã, é recomendável o cuscuz de milho ou mandioca, batata doce, angu, coalhada.



Chambaril



Macaxeira com charque



Mão-de-vaca

Piauí:

Em um ponto o estado difere dos demais vizinhos do nordeste: os temperos. Os piauienses fazem uso freqüente de cheiros verdes como coentro e cebolinha nas suas receitas. Entre outros temperos utilizados estão a cebolinha branca de Picos, do corante natural extraído do urucum e da pimenta-de-cheiros. O "Baião-de-dois" por vezes é servido com milho, toucinho, pé e orelha de porco. Essa mistura é denominada então "Pintado" ou "Mucunzá".

Algumas comidas típicas do Piauí têm nomes diferentes dependendo da região. É o caso de um prato feito à base de carne seca picadinha, ou carne moída, misturada com quiabo, jerimum, macaxeira e maxixe, e temperada com cheiro-verde, manteiga de garrafa e nata. Chama-se "Quibebe", "Capiau", ou "Picadinho", ou o mais óbvio "Caldo de Carne".



Capote



Capiau



Arroz de forno com galinha da angola

Rio Grande do Norte:

Como vimos no caso dos outros estados, ao misturar muitas culturas diferentes em um mesmo local, o resultado só pode ser uma gastronomia muito rica. Os índios foram os mais influentes na culinária potiguar, pois eles se alimentavam basicamente de frutos do mar.

Então, não é de se estranhar a presença constante de pratos como caranguejadas, peixe frito, ensopado de ostras, e camarão ao coco nos restaurantes litorâneos.

Entre as frutas mais apreciadas estão a pitomba, pitanga, jaca, carambolá, seriguela, cajá, jabuticaba, pinha, entre tantas outras.



Camarão ao coco com arroz



Ensopado de ostras

Sergipe:

Dos índios os sergipanos herdaram o gosto por raízes, como a macaxeira e o inhame. Os doces e as guloseimas vieram dos portugueses. E os negros contribuíram com os diversos tipos de carne consumidas na região. Entre os pratos comuns, podemos citar o sarapatel, a rabada e a feijoada, esta última preparada recheada de verduras. Entre os pratos típicos do Sergipe, temos a deliciosa torta de macaxeira com charque, o cuscuz, o beiju de tapioca, batata-

doce, e arroz-doce.



Sarapatel



Beiju de tapioca



Torta de macaxeira com charque