

Culinária Cearense – Parte 1

Posted on January 01, 1970 by Jaqueline Aragão Cordeiro



[caption id="" align="aligncenter" width="320"]

Peixada cearense[/caption]

Os produtos do mar são os mais característicos da culinária cearense, despertando o interesse dos turistas, principalmente daqueles cujas cidades não são banhadas pelo mar. O prato de peixe mais tradicional é a "**peixada cearense**" (cozido de peixe com legumes, acompanhado de pirão de farinha), servida em todos os restaurantes da cidade, dos mais simples aos mais sofisticados.



[caption id="" align="aligncenter" width="320"]

Caranguejo[/caption]

Símbolo da culinária cearense, a lagosta é outro produto do mar muito requisitado pelos turistas. O Ceará é o maior exportador brasileiro do produto, sendo Fortaleza reconhecida nacionalmente como o local onde se prepara a melhor lagosta do país. Outros crustáceos bastante consumidos são o **caranguejo**, siri e a ostra. O turista pode degustar saborosos pratos com esses ingredientes em restaurantes ou, se preferir, em ambiente descontraídos, tendo como cenários os coqueiros e a brisa do mar nas barracas instaladas ao longo da orla marítima.



[caption id="" align="aligncenter" width="320"]

Camarão no

alho e óleo[/caption]

Servido de formas variadas, o camarão também é muito apreciado pelos visitantes. Normalmente, os pratos com **camarão** são baseados nas receitas nordestinas como "camarão no leite de coco", a "caldeirada" (ensopado de camarão com verdura, legumes e diversos temperos), e o camarão ao alho e óleo. Com esse marisco, se pode criar deliciosas receitas, basta colocar a criatividade para funcionar.

Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: Sabores | | With 0 comments
