

Culinária Cearense – Parte 2

Posted on January 01, 1970 by Jaqueline Aragão Cordeiro



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

Baião-de-dois com queijo

coalho[/caption]

Arroz, feijão, manteiga e queijo combinam para fazer um dos pratos mais populares: o baião-de-dois. Do sertão vem, também, a carne de sol com paçoca ou macaxeira. A carne é utilizada para preparar a paçoca, um prato feito à base de carne seca torrada e pisada no pilão com farinha e cebola. Muita gente não consegue resistir a uma panelada (cozido de vísceras e mocotó de boi), a buchada (saquinhos de pedaço de bucho, recheados com miúdos de carneiro), o guizado de carneiro (também conhecido como carneirada), o sarrabulho (picadinho de vísceras e sangue talhado de porco), ou a carne assada com coalhada. O hábito do consumo da carne de criação foi adquirida em função de nossas pastagens serem mais apropriadas para pequenos animais como carneiros e cabras.



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

Tapioca[/caption]

Nem só de carne e frutos do mar se alimenta o povo cearense. Na sua mesa, são encontradas várias guloseimas, apropriadas para o café da manhã ou na tradicional merenda (expressão tipicamente nordestina). Das casas de farinha, vêm as tapiocas (preparadas com goma e coco ralado), o grude (também feito com goma e coco ralado) e a rosca de goma.



Rapadura[/caption]

Nos engenhos de cana de açúcar, são feitos o nutritivo caldo de cana e a popular rapadura. A cachaça, no entanto, é o principal produto de cana de açúcar e o único que é engarrafada sob marcas famosas e internacionalmente conhecidas. Muitas delas são vendidas com nomes e embalagens exóticas, inspirados no folclore popular.



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

Pamonha e

Canjica[/caption]

Nas festas juninas, em meio a toda animação dos fogos de artifício e das coloridas bandeirolas, podemos comer deliciosos doces e bolos. Os mais típicos são o pé-de-moleque (bolo feito de massa de mandioca, leite de coco, rapadura, castanha de caju e outros ingredientes), o bolo de batata, o bolo de mandioca, o cuscuz (pequeno bolo feito de massa de milho e farinha). Sortidos também são os doces de caju em calda, a cocada com rapadura, o doce de mamão, o doce de jaca, o doce de batata doce com leite de coco e o doce de jerimum.



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

Caju[/caption]

As frutas tropicais aparecem nos licores, nas batidas, nos sucos e refrescos que ajudam a matar a sede. As frutas são bastante variadas e encontram-se em abundância, dependendo da safra. O sabor tropical pode ser degustado em frutas como caju, mamão, coco, murici, manga, cajá, sapoti, graviola, seriguela, pitomba, cajarana, maracujá, goiaba, abacaxi, entre outras. Delas são produzidos os mais saborosos sucos, doces e sorvetes que deixam qualquer um com água na boca. Em Fortaleza, as sorveterias dispõem de um cardápio variado de sorvetes feitos com frutos tropicais. Do caju se faz a cajuína, bebida não-alcoólica, de ótimo sabor, além da castanha de caju, doces cristalizados, mel, licores, paçoca de caju, sorvetes, cachaça e sucos.

Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: Sabores | | With 0 comments
