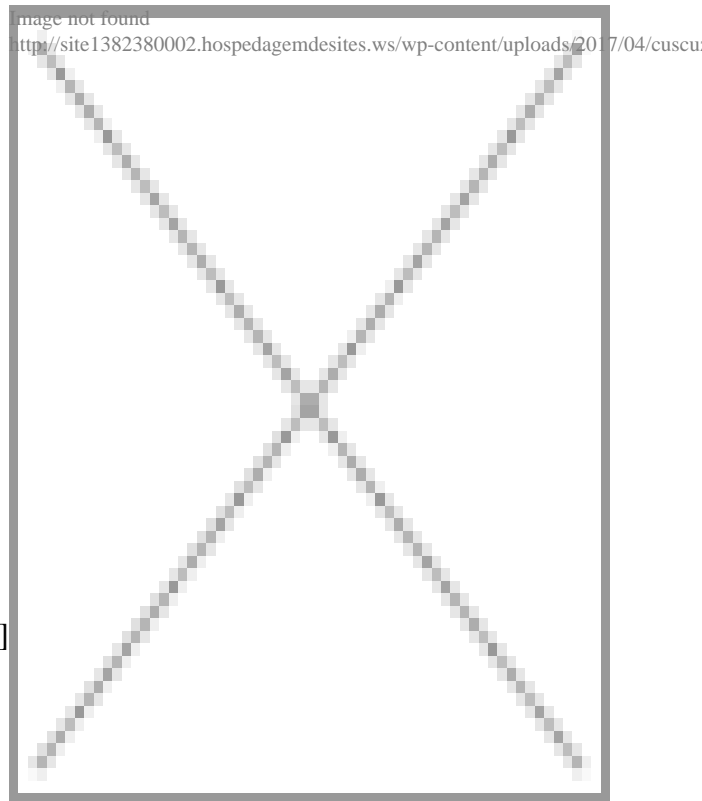


Cuscuz ou Pão de milho

Posted on **January 01,1970** by **Jaqueline Aragão Cordeiro**



[caption id="attachment_5582" align="aligncenter" width="300"]

Foto: Guia da cozinha[/caption] O cuscuz é uma iguaria típica nordestina, feito à base de farinha de milho, salgada e levemente umedecida. Depois disso, a massa é posta para descansar, onde ganhará volume. Em seguida, leva-se ao fogo num recipiente chamado cuscuzeira e é cozido no vapor. No Ceará, é conhecido como pão de milho e faz parte do dia a dia da mesa de todo cearense. O cuscuz é consumido em todas as refeições do dia. No café da manhã, umedecido com leite de coco, ovo, queijo coalho e uma boa xícara de café com leite. Nas demais refeições, é consumido na forma de farofa ou ainda com leite e carne seca assada. No interior cearense, quando não existia a facilidade de acessos a supermercados, que temos hoje, nem a variedade de produtos industrializados, era comum se fazer o cuscuz, ralando o milho seco artesanalmente. Presenciei muito essa cena durante minha infância. Jaqueline Aragão Cordeiro

Posted in: Sabores | | With 0 comments