



Panela Siarense

Login

Registra-se

Login

[Esqueceu a Senha](#)



Pesquisa

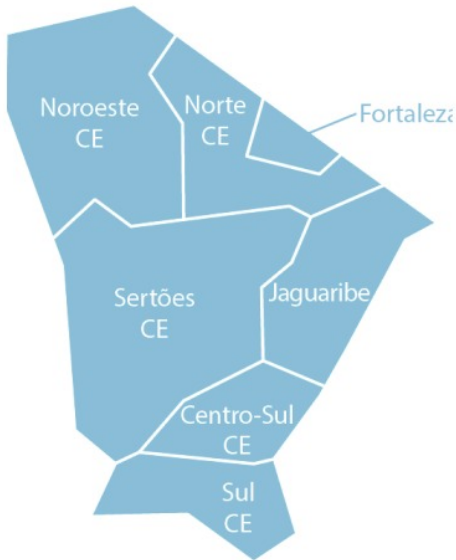
Norte

Região Metropolitana

Região do Cariri

Região xxxxxxxx

Região yyyyyy



Bem-vindo ao "PanelaSiarense"! Nosso site é um destino online dedicado a explorar e celebrar a rica culinária do estado do Ceará, no nordeste do Brasil. Aqui, os visitantes têm a oportunidade de mergulhar em uma jornada gastronômica única, descobrindo os sabores autênticos e as tradições culinárias únicas dessa estado vibrante.

No "PanelaSiarense", destacamos uma ampla variedade de pratos típicos, desde os clássicos até os mais contemporâneos, oferecendo uma visão abrangente da diversidade gastronômica que o estado tem a oferecer. Dos pratos de frutos do mar frescos da costa às iguarias preparadas com carne de sol do sertão, cada mordida é uma experiência para os sentidos.

Além de apresentar receitas tradicionais e inspiradoras, o nosso site também compartilha histórias fascinantes por trás dos pratos, explorando a origem dos ingredientes, a influência cultural e as técnicas de preparação únicas que tornam a comida cearense tão especial.

Mais procuradas:



xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



Integrantes:

Ana Carolina Clemente Cardoso da Silva
Ana Carolina Gonzaga da Silva
Átila Rufo Araujo Mendes da Silva
Fernanda Holanda Rodrigues
Maria Eliza Teofilo Ferreira
Sophia Mello de Lima

Contatos:

cardoso.carolina62@aluno.ifce.edu.br
ana.silva07@aluno.ifce.edu.br
atila.rufo05@aluno.ifce.edu.br
fernanda.holanda61@aluno.ifce.edu.br
maria.eliza61@aluno.ifce.edu.br
sophia.mello05@aluno.ifce.edu.br

@ avutech6@gmail.com

@avutech



Cuscuz

A criação do cuscuz é atribuída aos mouros berberes, grupo nômade que habita a região do deserto do Saara desde a pré-história que buscavam a facilidade de preparar e transportar o alimento. O primeiro registro de quem se tem notícia sobre o prato foi escrito em um livro de culinária magrebina, no século XIII.

Ingredientes:

- 1 300 g de milhoarina
- 2 1 copo (americano) de água
- 3 Sal a gosto

Modo de Preparo:

- 1 Coloque a milhoarina e o sal em um recipiente.
- 2 Acrescente água ao poucos e mexa bem.
- 3 Após a mistura, coloque tudo em uma cuscuzeira e leve ao fogo.
- 4 Quando a água da cuscuzeira começar a ferver coloque em fogo baixo e deixe no vapor por 5 minutos.
- 5 Sirva do modo que desejar.

Comentários:



Eduarda

Mundo bom o Mlehor de todos.



Pedro

Nada como um cuscuz no café da manhã e da tarde também kkkkk

Faça seu Comentário





Usuário X

Email: SophiaMello@gmail.com

Bio: *opcional

XXXX XXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX
XXXX XXX XXXXXXXXXXXX XX XXXXXXX XXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXX

Senha:

Alterar

Favoritos:



| xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxxx

