



PanelaSiarence

Criar Conta



PanelaSiarence

Login

[Esqueci a Senha](#)



PanelaSiarence

Esqueci a Senha

Digite seu email:

Digite sua nova Senha:

Concluir

Cancelar



PanelaSiarence

Pesquisar



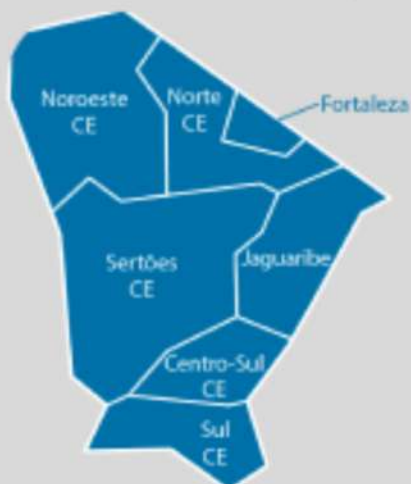
Receita ▾

Tema? ▾

Ajuda ▾



Perfil



Bem-vindo ao "PanelaSiarence"! 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 "PanelaSiarence", 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.



Baião de dois



Cuscuz



Tapioca



Moqueca



Paçoca



PanelaSiarence

Integrantes:

Ana Carolina Clemente Cardoso da Silva
Ana Carolina Gonçalves da Silva
Alla Ruffy Araújo Mendes da Silva
Fernanda Holanda Rodrigues
Marta Eliza Tourão Ferreira
Sophia Muller de Lima

Contatos:

cardoso.caroline52@aluno.ife.edu.br
ana.kivuch7@aluno.ife.edu.br
ella.ruffy7@aluno.ife.edu.br
fernanda.holanda5@aluno.ife.edu.br
marta.eliza7@aluno.ife.edu.br
sophia.muller75@aluno.ife.edu.br



avutech6@gmail.com



@avutech



Sul do Nordeste



Tapioca



Cidade: Vila Jericoacoara

A primeira vez que os portugueses viram uma tapioca foi em uma tribo de Pernambuco. Mas há registros de que os índios Cariris, do Ceará, também conheciam o alimento, à base de farinha de mandioca. O que eles nem imaginavam, é que ficaria muito melhor com manteiga e queijo.



Bolo Mole



Cidade: Vila Jericoacoara

A história conta que na época do Brasil colonial o constante contato com Portugal fazia com que chegassem ao nosso país todas as novidades europeias, vindo daí as primeiras influências de nossa confeitaria. Nos Engenhos e fazendas do Nordeste, fazia parte do lazer das Senhoras o preparo de bolos e doces, além de ser uma habilidade fundamental para as jovens. Surgiram então receitas desenvolvidas pelas ricas famílias do Nordeste, conservadas à sete chaves. E uma delas foi o Bolo Luiz Felipe, uma homenagem ao Senhor de Engenho Luiz Felipe de Sousa Leão que era uma grande personalidade na época, e adorava este bolo à base de leite de coco.



Baião de Dois



Cidade: Vila Jericoacoara

Sua história remete aos tempos das grandes dificuldades do povo nordestino com as secas quando a comida era escassa e nada podia se estragar ou desperdiçar. Dessa forma, o povo uniu as sobras da cozinha, arroz e feijão com o pouco que tinha de carne seca e queijo de coalho, surgindo assim esse famoso prato da cozinha nordestina. Com o passar do tempo as receitas foram sendo adaptadas e diversificadas.

< Voltar



PanelaSiarence



Perfil



Ingredientes:

- 300 g de milhoarina
- 1 copo (americano) de água
- 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:



Maria Eduarda

Muito bom, a melhor de todas.



Luara

Nada como um pudim no café da manhã da Santa Teresinha!!!



Avaliação da Receita?



Faça seu Comentário





PanelaSiarence



Home

Receitas ▾

Ajuda ▾



Nome: Sophia Mello de Lima

Email: sophialima@gmail.com

Senha: ● ● ● ● ●

Alterar



Favoritos:



Rosca



Moqueca



Buchada



Paçoca



PanelaSiarence

Alterar a Senha

Digite sua nova Senha:

Confirme sua nova Senha:

Alterar

Cancelar