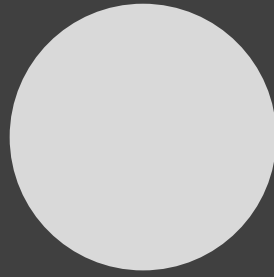
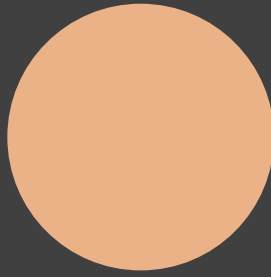
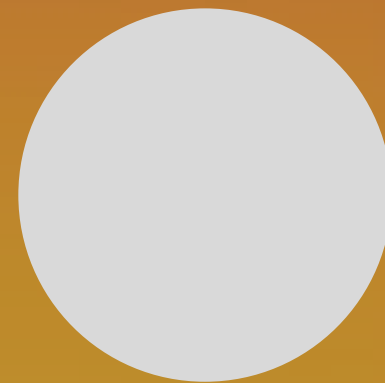


XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXX



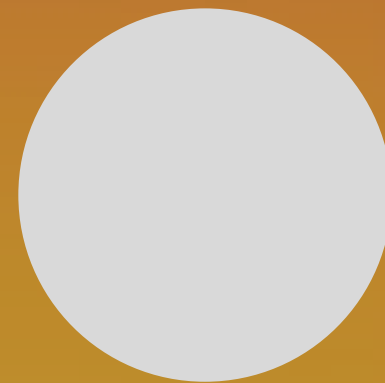
XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXX



Panela Siarense

Criar Conta

[Login](#)[Criar Conta](#)



Panela Siarense

Login

Email

Senha

Login

Criar Conta



LOGO



Pesquisa



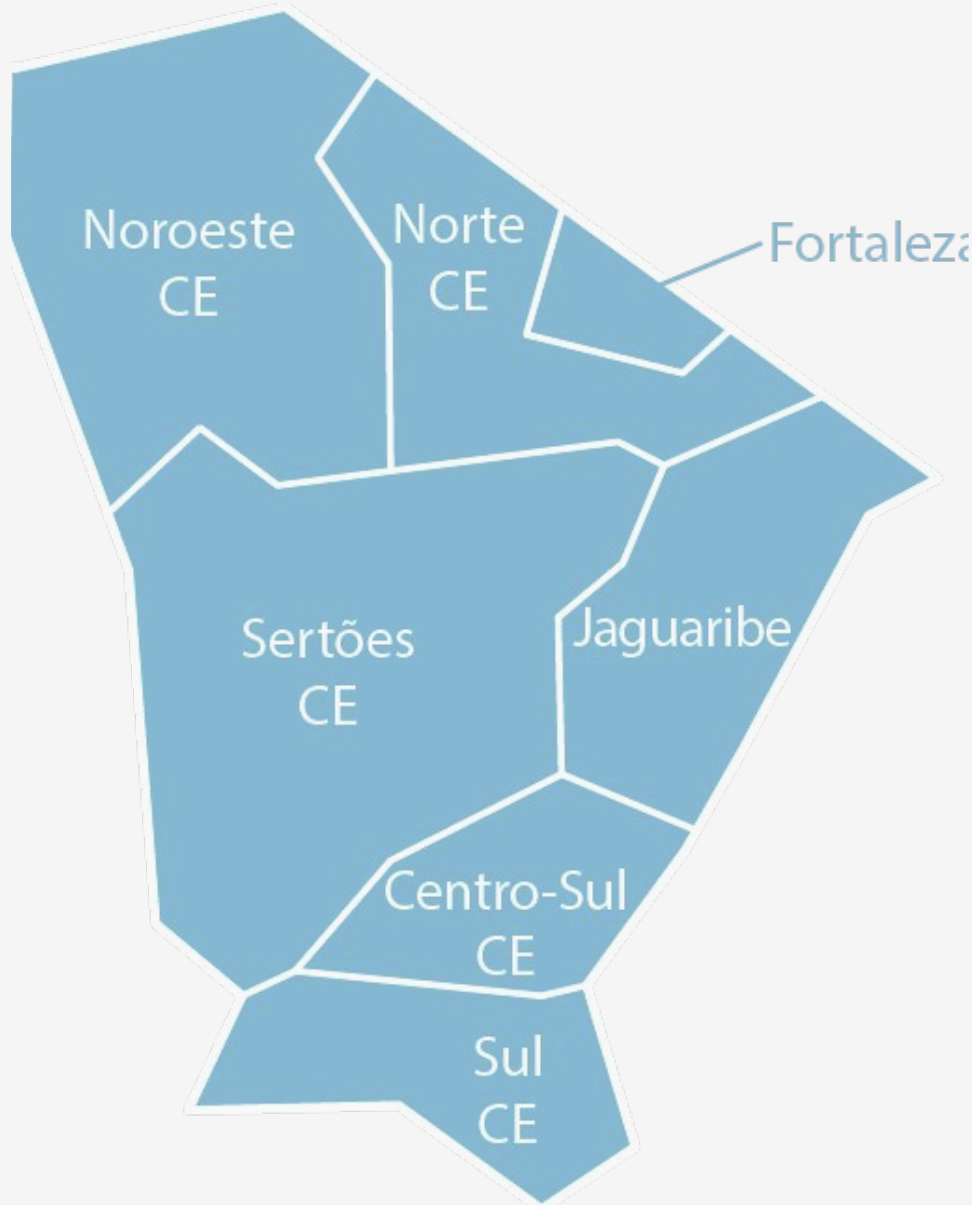
Norte

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 "PanelaSiearence", 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



Usuário X

Email: SophiaMello@gmail.com

Bio: *opcional

XXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX
XXXX XXX XXXXXXXXXXXXXXX XX XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Senha:

Alterar

Favoritos:



| xx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx



| xx xxxxxxxxxxxxxxx xxxxxxxxxxx





Pesquisa



Norte

Região Metropolitana

Região do Cariri

Região xxxxxxxx

Região yyyyyyy

Região Sul

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X X X X X X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X X XXXX X X XXX X X X X
X X X XXXXX XX X X XXXXXXX XXXX X X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X XX XXXX X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X XXXX X X XXX X X X X
X X X XXXXX XX X X XXXXXXX XXXX X X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X XX XXXX X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X XXXX X X XXX X X X
X X X XXXXX XX X X XXXXXX XXX X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X X XXXX X X XXX X X X X
X X X XXXXXX XX X X XXXXXXXX XXX X X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X X X X X X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X X XXXX X X XXX X X X X
X X X XXXXXX XX X X XXXXXXX XXXX X X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

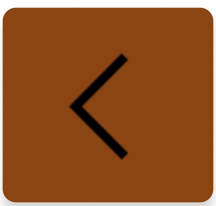
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X XX XXXX X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X XXXX X X XXX X X X
X X X XXXXX XX X X XXXXXXX XXXX X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX X X X X X X XX XXXX X
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X XXXX X X XXX X X X
X X X XXXXX XX X XXXXXXX XXX X X X X.

XX XXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X XXXX XXX XXXXXXXX X X X X XXXX X X XXX X X X X
X X X XXXXXX XX X X XXXXXXXX XXXX X X X X X.



LOGO

Panela Siearense



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



Muito bom o melhor de todos.

Pedro



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

Faça seu Comentário

