## ****1 – Pot-au-feu,****[França](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/fr/passagens-aereas-promocionais-destino-franca.html)

No bom português, pot-au-feu quer dizer panela no fogo e na linguagem culinária pode ser apresentado como carne de panela. Nós também temos a nossa carne de panela e com vários complementos, mas na França, a receita tem um sabor todo especial, por ser preparada com ingredientes tipicamente franceses e de um jeito único.

O ensopado de bife é acompanhado por vegetais de raiz e especiarias. Tradicionalmente, os cozinheiros peneiram o caldo para servi-lo separadamente da carne. Para provar esta delícia em Pris, a dica é almoçar ou jantar no “Le Pot au Feu”, pertinho da estação de metrô Pasteur.

## 2 – ****Ackee e Peixe Salgado,****[Jamaica](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/jm/passagens-aereas-promocionais-destino-jamaica.html)

A história do ackee está diretamente relacionada com o período de escravidão da Jamaica, o que não impede os jamaicanos de se orgulharem do fruto. A fruta nutritiva, que tem um gosto amanteigado de noz, é cozida e fica com um aspecto similar aos ovos mexidos, depois de pronto. Para preparar seu prato típico mais famoso, os cozinheiros da Jamaica refogam o ackee com bacalhau curtido com sal, cebola e tomate. Dependendo do restaurante, pode vir acompanhado de bolos de mandioca com banana frita. A dica é saborear esta delícia gastronômica em um restaurante à beira-mar.

## ****3 – Bulgogi,****[Coréia do Sul](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/kr/passagens-aereas-promocionais-destino-coreia-do-sul.html)****/****[Coréia do Norte](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/kp/passagens-aereas-promocionais-destino-coreia-do-norte.html)

Bulgogi também significa carne de fogo e é um prato formado por finas fatias de cortes nobres de carne, marinadas em uma mistura de molho de soja, óleo de gergelim, alho, cebola, gengibre, açúcar e vinho. Para finalizar, a carne é grelhada. Geralmente, é servido enrolado com folhas de alface ou espinafre e acompanhado por kimchi (fermentado de picles).

## ****4 – Goulash,****[Hungria](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/hu/passagens-aereas-promocionais-destino-hungria.html)

A receita original pode ter sido criada em 1800, quando os húngaros procuraram símbolos da identidade nacional para se diferenciarem dos seus parceiros no Império Austro-Húngaro. Foi assim que surgiu este suculento guisado recheado de carne, legumes, cebolas vermelhas e especiarias. O toque especial do goulash está no uso de canela cozida lentamente com carne e na pitada de outras iguarias como páprica.

## ****5 – Wiener Schnitzel,****[Áustria](http://www.skyscanner.com.br/passagens-aereas-para/at/passagens-aereas-promocionais-destino-austria.html)

Bem parecido com o bife empanado, o prato mais tradicional da Áustria é preparado com os melhores ingredientes e servido fresco. As costeletas de vitela à milanesa são marteladas e levemente fritas. Austríacos geralmente comem Wiener Schnitzel decorado com salsa e rodelas de limão, juntamente com salada de batata.

Brasileiras

Feijoada

Não só é **o prato mais conhecido do Rio de Janeiro**, como figura também entre os mais conhecidos da comida típica brasileira. A feijoada consiste em uma mistura do feijão preto cozido, com partes menos nobres do porco, como orelha, rabo, além de linguiça e carne seca. Normalmente vem acompanhada de couve e de arroz.

Acredita-se que a feijoada tenha sido inventada por escravos, que faziam sua comida com os alimentos que eram menosprezados pelos seus senhores. Por isso o fato das carnes utilizadas não serem nobres.

Moqueca Capixaba

Esse é um prato típico do Espírito Santo, mas que é famoso em todo o Brasil. A Moqueca Capixaba consiste em peixe cozido, com vegetais e frutos do mar. Ela pode ser feita com vários tipos de peixe, tais como Badejo, cação ou dourado, mas **o que não pode mudar no preparo é o uso da panela de barro**, que traz com ela toda a tradição.

O prato costuma vir acompanhado de arroz, pirão e muita felicidade também.

## Pão de Queijo

[(Foto: Divulgação/](https://blog.menutrip.com.br/comida-tipica-brasileira/comida%20tipica%20brasileira%20pao%20de%20queijo)[Gshow](http://gshow.globo.com/receitas-gshow/receita/pao-de-queijo-55687e624d38852eb2000044.html)[)](https://blog.menutrip.com.br/comida-tipica-brasileira/comida%20tipica%20brasileira%20pao%20de%20queijo)

Não tem como ir a Minas e não provar um dos seus pães de queijo. É como se você nem tivesse passado por lá. **O Pão de queijo é um dos maiores símbolos da culinária mineira** e olha que não faltam candidatos a esse posto, tamanha é a riqueza da gastronomia em Minas Gerais. Porém, o pão de queijo ganha pela versatilidade, sendo uma comida para qualquer momento, principalmente com um cafézinho.

Apesar do nome “pão”, o quitute não leva farinha de trigo, mas sim polvilho, que é um produto oriundo da mandioca. A história conta que essa receita surgiu nas fazendas mineiras na busca de substituir a farinha de trigo em alguns pratos, em uma época que o acesso a farinha era escasso.

## Carne de sol

(Foto: Divulgação/[doPernanbuco](http://dopernambuco.com/carne-de-sol/))

A carne de sol nada mais é do que uma peça de colchão mole ou duro salgado, preparado segunda a tradição nordestina. Tem esse nome porque **antigamente era levada ao sol para secar**, no momento em que fosse salgada e se iniciasse o processo de cura.

Hoje em dia, não se leva mais a carne ao sol. A cura é feita em ambiente refrigerado, para não secar demais a carne, o que nesse caso a transformaria em carne seca. Costuma vir acompanhada de aipim frito, queijo coalho e feijão verde.

## Acarajé

O acarajé é um prato típico da Bahia, feitos pelas características baianas em suas barracas, na rua mesmo. É uma comida típica brasileira que também relembra a herança africana que o Brasil tem, mas que hoje encanta locais e turistas que passam por lá também.

O Acarajé é um bolinho de feijão fradinho, frito em azeite de dendê e recheada com vatapá, camarão seco e vinagrete, além de pimenta. Essa última você deve ter muito cuidado, porque na Bahia um prato apimentado é realmente muito apimentado.

Quando te perguntarem se quer o acarajé quente ou frio, tenha a noção de que **“quente” quer dizer apimentado e não a temperatura da receita**. Se você não estiver acostumado, fuja da pimenta.

#### Italiano

#### 1. Lasanha

Essa maravilha da gastronomia italiana (o que é contestado pelos ingleses) é quase sempre uma bomba calórica. Mas não tem como resistir. O sabor mais comum de lasanha é a que, no Brasil, chamamos de bolonhesa: leva carne moída, massa, molho de tomate e muito queijo. Em todo o mundo existem centenas de tipos e variações de receitas de lasanha. Já vi lasanhas de calabresa, frango, bacalhau, com variados tipos de queijo e até lasanha vegetariana, por exemplo, de berinjela. Essa lindeza da foto acima em comi em [**Veneza**](https://www.buenasdicas.com/europa/italia/veneza/), e me lembro até hoje de cada garfada.

#### 2. Pizza

A origem da pizza é disputada por egípcios, hebreus e outros povos. Mas uma coisa ninguém contesta: foi na Itália, especialmente na cidade de [**Nápoles**](https://www.buenasdicas.com/o-que-fazer-em-napoles-8629/), que ela se desenvolveu e foram criados os melhores sabores e técnicas de preparo. Esse é o tipo mais comum de pizza na Itália. Mesmo com diferentes tipos de pizza consagrados em países com forte imigração italiana, como Brasil, Estados Unidos e Argentina, o alimento continua sendo símbolo italiano. Na Itália, o sabor mais pedido é o clássico margherita.

#### 3. Bisteca Fiorentina

Típica da região da [**Toscana**](https://www.buenasdicas.com/assunto/toscana/), especialmente na capital, [**Florença**](https://www.buenasdicas.com/europa/italia/florenca/), a Bisteca Fiorentina já entrou em diversos rankings de melhores carnes do mundo. Extraído de vacas da raça italiana *Chianina,*o corte da bisteca fiorentina engloba o que no Brasil conhecemos como filé mignon, contra filé e alcatra. A carne deve ser assada e, segundo a tradição, acompanhada de vinho Chianti, também de origem toscana. Pra saber onde comer e preços dessa essa iguaria em Florença, recomendo ler o blog [Rafa Pelo Mundo](http://rafapelomundo.com/tag/bistecca-alla-fiorentina-florenca/), que narrou com detalhes a experiência.

#### 4. Macarrão à Bolonhesa

Conhecida pelo apelido de “A Gorda”, a cidade de [**Bolonha**](https://www.buenasdicas.com/europa/italia/bolonha/) produziu algumas das melhores comidas típicas da Itália. O mais famosos desses pratos é o tagliatelle al ragu: aquela massa achatada, com molho de ragu de carne. Mas, cá entre nós, eu comi este [Bolonhesa em Bolonha](https://www.buenasdicas.com/bolonhesa-bolonha-massa-3042/) em não gostei. Bom mesmo é a versão brasileira do prato, com espaguete barato e fartura de molho de tomate com carne moída. De preferência com queijo ralado por cima.

#### 5. Risoto

Lombardia, cuja capital é Milão, a principal invenção gastronômica é o risoto. No sentido literal, a palavra risoto significa “pequeno arroz”, Assim como pizzas e lasanhas, o risoto ganhou centenas (talvez milhares) de sabores. Já vi risoto de calabresa, de fungos, de tomate seco, de costela e até um criativo risoto de pequi, no estado de Goiás. Mas sem dúvidas o mais famoso é o “risotto alla milanese”, à base de açafrão.

**Franceses**

**Croissant**

Esse já é querido pelos brasileiros, sua massa era inicialmente feita como a de pão comum e ao longo do tempo foi modificada. A massa folhada como conhecemos foi aprimorada pelos padeiros de Paris, no início do século 20.

**Petit Gâteau**

A receita original é composta por um bolo de chocolate mal passado e com interior cremoso, acompanhado de uma bola de sorvete de baunilha.

**Macarons**

O prato foi na realidade introduzido na França pela Catarina di Médici, uma rainha italiana. Mas as freiras de Nancy descobriram a receita secreta e passaram a produzi-la, tornando a cidade um local famoso pelos primeiro macarons franceses. O prato foi incrementado, no século XX, com deliciosos recheios, deixando-os do jeito que conhemos hoje.

**Madeleine com especiarias**

Um bolinho amanteigado em formato de concha. É um dos doces mais tradicionais da cozinha francesa e ficou eternizado na obra do escrito Marcel Proust, “Em busca do tempo perdido”, na qual ele descreve as lembranças despertadas pelas ‘madalenas’, como também é conhecida.

**Ratatouille**

É um receita típica da região de Provença, na França. O nome significa picar ou triturar. Um prato a base de legumes, não pode faltar beringela nem tomate. Para quem não conhecia o prato, provavelmente passou a conhecer depois do filme do ratinho cozinheiro, intitulado com o nome do prato típico francês, Ratatouille.

### **EUA**

### **Panquecas americanas**

A panqueca americana faz parte do café da manhã tradicional do país. E elas são bem diferentes do que somos acostumados a comer no almoço. As panquecas brasileiras são mais finas, salgadas e servidas enroladas. Já as panquecas americanas são mais grossas, servidas em formato de disco e geralmente com maple syrup (uma espécie de mel), frutas ou geleias.

### **Torta de maçã**

A torta de maçã não foi inventada nos Estados Unidos, mas é considerada uma **comida típica americana** por fazer muito sucesso. Na verdade, ela é originária da Europa, mas se tornou um item cultural norte-americano. Tanto que foi criada a expressão “tão americano quanto uma torta de maçã”.

### **Costelas de porco** **e molho barbecue**

As costelas de porco fazem muito sucesso em churrascos dos Estados Unidos. Geralmente, elas são servidas com muito molho barbecue por cima, além de serem acompanhadas de batatas fritas. Este **prato típico dos Estados Unidos** deve ter sido criado entre 1861 e 1865, durante a Guerra Civil. O molho barbecue também é um verdadeiro clássico americano e serve para acompanhar vários tipos de carnes e sanduíches.

### **Brownie**

O brownie é um dos doces mais tradicionais dos Estados Unidos. Ele já ganhou o mundo e faz muito sucesso no Brasil. Uma teoria comum sobre sua invenção é a de que os cozinheiros esqueceram de adicionar fermento ou farinha em seu preparo. Outra teoria famosa para a criação deste prato típico dos Estados Unidos é a de que uma dona de casa esqueceu de adicionar o fermento em pó, assou e só depois percebeu que o bolo não cresceu, mas serviu mesmo assim e todos adoraram.

### **Hambúrguer**

Poucas coisas têm mais a cara dos Estados Unidos do que um bom hambúrguer. Esta comida típica dos Estados Unidos é feita com carne (principalmente bovina) moída e cozida. O sanduíche pode ser montado com diversos molhos e acompanhamentos. A receita foi trazida por imigrantes alemães de Hamburgo e incrementada pelos americanos, que adicionaram o pão.

### Reino Unido

### 1 – Fish and Chips

Uma das comidas mais típicas da Inglaterra é o tradicional prato de peixe com fritas, muito comum e popular. Esta receita é tão antiga que é difícil saber com exatidão qual a sua origem. Trata-se de um peixe empanado, frito e temperado com sal e vinagre de malte. Para acompanhar, muita batata frita.

### 2 – Bangers and Mash

Este outro prato típico inglês, composto por salsichão e purê de batatas, pode ser encontrado em diferentes versões. Pode ser preparado com um tipo de salsicha mais apimentado, à base de ervas ou com outras variedades. Esta refeição costuma ser servida com um molho de cebolas. Durante seu intercâmbio em Londres não deixe de provar esta **comida típica da Inglaterra**.

### 3 – Toad in the hole

Outro **prato típico da Inglaterra** é esta receita feita com salsichas e massa. Depois de douradas, as salsichas são colocadas em uma travessa e cobertas pela massa. Podem ser servidas com cebola roxa e molho madeira.

### 4 – Cornish Pasty

Uma das comidas preferidas dos ingleses é este pastel, que teve origem na **Cornualha**, região sudeste do país. A massa é tradicionalmente feita com farinha, batata e cebola. O recheio de carne, completa a receita. Quem faz intercâmbio na Inglaterra encontra este prato com facilidade.

### 5 – Bubble and Squeak

Estas rodelas, feitas com batatas e vegetais, são mais um exemplo da comida típica da Inglaterra. Geralmente, são usadas sobras de vegetais do dia anterior. Podem ser utilizadas ervilhas, repolho e cenouras. Depois que os vegetais são misturados com o purê de batata, o alimento é cortado em rodelas e frito.