

A culinária do estado do Acre, no Brasil, é rica em sabores e ingredientes regionais que refletem a diversidade da região amazônica. A influência indígena, africana e cabocla contribui para a formação da culinária local. Alguns ingredientes típicos da região incluem peixes de água doce, frutas amazônicas, farinha de mandioca, carne de caça, castanha-do-pará, entre outros.

Pratos mais conhecidos e populares:

**Tacacá:** É uma sopa quente à base de tucupi (líquido extraído da mandioca brava), goma de tapioca e camarão seco. É servido com jambu, uma erva típica da região que causa uma leve dormência na boca.

**Pirarucu de casaca:** É um prato feito com o pirarucu, um peixe de água doce, assado e desfiado. É preparado com farinha de mandioca, leite de coco, azeite de dendê, pimentão, cebola, tomate e cheiro-verde. É servido com banana frita e arroz branco.

**Moqueca de tambaqui:** A moqueca é um prato típico da região amazônica e no Acre é feita com tambaqui, um peixe local. É preparada com leite de coco, tomate, cebola, coentro, pimentão e temperos. É servida com arroz branco.

**Maniçoba:** É um prato tradicional da culinária amazônica e também bastante apreciado no Acre. É feito com folhas de mandioca cozidas e processadas, carnes defumadas, como carne de porco, charque e linguiça, além de temperos e especiarias. É um prato de preparo demorado, pois as folhas de mandioca precisam ser cozidas por vários dias para eliminar o ácido cianídrico presente na planta.

Influência de outras culturas na culinária local:

A culinária do Acre recebeu influências de diferentes culturas ao longo da história. Os ingredientes indígenas, como a mandioca e as frutas amazônicas, são amplamente utilizados. A influência africana pode ser vista em pratos como o vatapá e o acarajé, que foram trazidos pelos

escravos. Além disso, a culinária cabocla, que é a mistura de elementos indígenas e europeus, também tem grande representatividade na região.

#### Receita de Tacacá:

#### Ingredientes:

500 ml de tucupi

200 ml de goma de tapioca

200 g de camarão seco

1 maço de jambu

2 dentes de alho

1 pimenta-de-cheiro (opcional)

Sal a gosto

#### Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o tucupi e leve ao fogo até ferver.

Em outra panela, ferva água e adicione o jambu, deixando cozinhar por cerca de 5 minutos.

Escorra e reserve.

Em uma frigideira, aqueça um pouco de óleo e refogue o alho e a pimenta-de-cheiro.

Adicione os camarões secos e deixe fritar por alguns minutos.

Acrescente o tucupi fervido à panela com os camarões refogados, tempere com sal a gosto e deixe cozinhar por mais 10 minutos.

Em uma tigela, coloque a goma de tapioca e adicione água aos poucos, misturando até obter uma consistência homogênea.

Despeje o tucupi quente sobre a goma de tapioca, mexendo rapidamente para que ela hidrate e forme uma goma.

Para servir, coloque a goma de tapioca hidratada em uma cuia ou tigela, acrescente o caldo de tucupi com camarões e finalize com as folhas de jambu cozidas.