

# DITO LAMBARI - HTML E CSS

Deve ter um menu com **HOME(INDEX), SOBRE, RECEITAS, CONTATOS.**

## HOME(INDEX):

## SOBRE:

Texto de apresentação da empresa. É nesse conteúdo que serão inseridas informações como a criação da empresa, experiências no mercado e qualificações.

## RECEITAS:

### CARNE COM ARROZ (MARIA IZABEL ou MARIZABEL)

Este prato é conhecido pelos peões pantaneiros como “quebra-torto”, nome dado à primeira refeição do dia, por ser substancial, sempre na base do arroz com pedaços de carne-seca. Para dar sorte, os peões seguem um ritual: servem-se da comida sempre no sentido da comitiva; levantam a tampa da panela utilizando somente o dedo mindinho esquerdo, enquanto o resto da mão segura o prato; usam a colher com a mão direita. Se a tampa cair no chão, o peão é penalizado com a multa de um frango, comprado pelo cozinheiro na primeira oportunidade e descontado do salário do infrator.

#### Ingredientes:

1 kg de carne seca ou charque  
1 kg de arroz  
Alho  
Óleo  
Cebola  
Cebolinha verde  
Pimentão  
Tomate  
Pimenta-do-reino e sal

#### Modo de Preparo:

Corte a carne seca ou charque em pedacinhos. Lave até sair todo o sal. Coloque uma panela no fogo, com óleo, cebola e alho. Em seguida, despeje a carne e frite bem até dourar. Depois de fritar a carne, coloque o arroz e frite juntamente com a carne. Coloque água até cobrir o arroz. Tempere com pimentão, pimenta-do-reino, tomate, cebolinha verde e sal a gosto.



## **PAÇOCA DE PILÃO**

Sob influência nordestina, a paçoca de pilão chegou à mesa mato-grossense, tornando-se um dos principais pratos de nossa culinária tradicional. A paçoca, socada no pilão, foi inventada pelos sertanejos e consagrada durante as grandes secas que assolaram o nordeste, quando, então, a mistura de carne seca, farinha e condimentos era usada para alimentar retirantes que seguiam a pé para as cidades.

O pilão pode ser considerado como artesanato utilitário, apesar de algumas pessoas o utilizarem como peça decorativa. Sua matéria prima é a madeira de cumbaru ou piuva e tem, como função, pilar o arroz para fazer bolo de arroz, milho para fazer pamonha, carne para fazer paçoca.

### **Ingredientes:**

500 g de carne seca  
500 g de farinha de mandioca ou de milho  
1 cebola picada  
1 fio de óleo  
2 dentes de alho picados  
1 colher (sopa) de salsa seca.

### **Modo de Preparo:**

Corte a carne seca em cubos e deixe de molho, de véspera, para dessalgar. Caso tenha pressa, coloque na panela de pressão com bastante água, por uns 25 minutos. Deixe escorrer a água. Refogue a cebola e o alho, até a cebola ficar transparente. Acrescente a carne seca e volte a refogar. Retire com uma escumadeira a carne frita. Coloque a carne seca em um pilão de madeira e pile até ficar desfiada. Misture a carne seca desfiada à mistura de alho e cebola refogados, jogue a farinha e mexa para esquentar. Dê preferência à farinha fina e já torrada.



## **FAROFA DE BANANA**

Sendo um dos alimentos mais completos e baratos, a banana é uma fruta muito consumida no país. No Mato Grosso, uma cidade que se destaca no plantio desta rica fruta é Nossa Senhora do Livramento, localizada a 25 km de Cuiabá. Sua população foi carinhosamente apelidada de “papa-banana”, por estar voltada para o cultivo e produção de produtos derivados da banana.

### **Ingredientes:**

5 bananas-da-terra maduras  
2 xícaras de farinha de mandioca  
Cebola  
Sal  
Óleo

### **Modo de Preparo:**

Descasque e corte as bananas em rodela finas ou cubinhos, fritando bem, até corar. Reserve. Frite, à parte, a cebola. Acrescente a farinha e o sal, mexendo até corar a farinha. Coloque as bananas fritas, misture bem e retire do fogo.



## ARROZ COM PEQUI

O ar da região e das cozinhas do Cerrado recende ao perfume do pequi. Prepare esta receita típica de arroz com pequi.

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de arroz
- 12 pequis médios
- 3 colheres (sopa) de óleo
- Sal a gosto
- 4 dentes de alho amassados
- Cebolinha picada
- 1 pimentão cortado em tiras

### Modo de Preparo:

Em uma panela coloque o pequi, cubra de água e deixe cozinhar por 15 minutos. Desligue e reserve o pequi e a água separadamente. Em uma panela de pedra coloque o óleo e o alho e frite o arroz. Após fritar coloque o pequi e despeje água do cozimento até cobrir o arroz. Quando o arroz estiver secando, coloque cebolinha e o pimentão. Sirva com salada verde.

Tempo de preparo: 40 minutos  
3 porções



## GUSISADO À MODA CUIABANA

Mãos a obra e prepare este delicioso ensopado cuiabano, com pedaços de músculo, milho, banana da terra e mandioca.

### Ingredientes:

- 1 kg de músculo
- 4 colheres de azeite de oliva
- 4 dentes de alho amassado
- 2 cebolas
- 2 tomates picados
- 1 banana da terra verde
- 300 g de mandioca

3 espigas de milho  
Sal a gosto  
Pimenta de cheiro a gosto  
1/2 xícara de cebolinha picada

**Modo de preparo:**

Pique o músculo em cubos de tamanho médio e tempere com alho e sal, e reserve. Pique a cebola em pedacinhos. Em uma panela média, coloque o azeite, a cebola picadinha e deixe fritar até dourar. Junte o músculo e refogue, pingando água para não deixar queimar. Enquanto o músculo cozinha, pique a banana verde, a mandioca e o milho em pedaços de 3 cm. Pique a cebola em rodela, pique o cheiro verde e a pimenta de cheiro. Depois do músculo cozido, junte as verduras e água suficiente para cozinhar por 20 minutos, ou até as verduras estarem cozidas. Junte a cebola em rodela, a cebolinha picada e a pimenta de cheiro, e salpique no guisado. Sirva com arroz branco e salada de folhas verdes.



(Receitas encontradas no site:

[http://www.coisasdematogrosso.com.br/mato-grosso/culinaria/exibir.asp?id=4&item=Receitas\\_Tradicionais](http://www.coisasdematogrosso.com.br/mato-grosso/culinaria/exibir.asp?id=4&item=Receitas_Tradicionais))

**CONTATOS:**