

# Comida de Marrocos

ola bom dia meu nome e Gustavo Henrique e hoje falarei de 5 comidas tipicas de Marrocos

A Culinária marroquina é extremamente refinada graças as interações e trocas do Marrocos com outras culturas e nações ao longo dos séculos. A culinária marroquina tem sido objeto de influências berberes e árabes.

1-Cuscuz marroquino

Em primeiro na nossa lista, está a comida típica do Marrocos

mais popular, junto com o tagine! É quase impossível sair de lá sem experimentar este prato, por mais que você já tenha comido ele pelo Brasil. Caso você não saiba, o cuscuz são pequenas bolas de sêmola, tradicionalmente cozidas em um vaporizador sobre uma grande panela de metal cheia de guisado até amolecer. Por lá, ele costuma acompanhar passas e uma tigela de leite doce com infusão de flor de laranjeira. Os marroquinos costumam prepará-lo em feriados e ocasiões especiais,

como casamentos e funerais, mas felizmente, ele pode ser encontrado em quase todos os restaurantes durante o ano todo!

## 2. Chá de menta

Também conhecida como a bebida nacional do Marrocos, o chá de menta é muito popular nesse país e você vai encontrar muitas pessoas bebendo ele em todas as esquinas, a qualquer hora do dia! Como esse chá também é considerado um símbolo de boas vindas, vão te oferecer esse chazinho em todas

as situações, seja na hora de fazer o check in na sua hospedagem, ao visitar alguma loja ou a casa de alguém... Frequentemente descrito como viciante, ele é feito com muitas folhas de menta e açúcar.

### 3. Tagine

Em terceiro na nossa lista, está uma comida típica do Marrocos que é muito popular assim como o cuscuz, e encontramos praticamente em quase todos os lugares, desde barracas de comida a restaurantes famosos

O nome, vem da panela de barro com tampa cônica onde esse prato é cozido e você o encontra em diversas opções, têm de carne, cordeiro, frango, vegetais, etc. Normalmente, ele é preparado com diversas especiarias, como canela, cominhos e cravinhos e é servido com uma fatia de pão ao lado. Um “clássico” da culinária marroquina, que certamente você irá provar!

#### 4. Stuffed Msemen

Com pressa? Então a stuffed msemen pode ser uma boa comida típica do marrocos para experimentar! Ela é uma massa achatada em forma de quadrado amassada com uma mistura de pimentão, cebola e tomate. Após ser grelhada e enrolada, ela está pronta para ser embalada para viagem.

5. Sopa de caracol

Sim, você leu certo!

Pode parecer estranho,

mas essa é uma comida típica do Marrocos bem saborosa. Você consegue facilmente encontrá-la em barracas de todo o país, apesar dela ser mais conhecida na Jamaa El Fna, localizada em Marrakech. Para consumir essa comida do Marrocos, é necessário usar um palito para arrancar os caracóis de suas conchas antes de tomar um gole do caldo salgado. Nós achamos o sabor um pouco parecido com o de cogumelos!



Uma curiosidade, é que muitos marroquinos acreditam que este prato é bom para a digestão e em casos de febre!