

The book cover features a background of overlapping geometric shapes in various shades of green and yellow, set against a light blue grid. A central white rectangular box with a double black border contains the title text.

RECEITAS
NORDESTINAS

JOSINALVA DIAS

Arrumadinho

O arrumadinho é um prato histórico do sertão nordestino feito com feijão-fradinho, charque, farinha de mandioca e vinagrete. A receita surgiu com os cangaceiros, que precisavam de um prato que resistisse ao longo dia de trabalho e viagem ao sol. Veja a receita de arrumadinho.

Beiju

O beiju, ou biju, costuma ser resumido como o termo nordestino para a tapioca e as receitas são similares, mas não são exatamente iguais. A tapioca normalmente é feita com a goma, enquanto o beiju usa a farinha de mandioca ou o polvilho que são mais finos. Mas eles são preparados de forma que pareça uma panqueca e recheados com sabores salgados ou doces.

Canjica

Se a canjica do Sul e Sudeste é o mungunzá nordestino, a canjica nordestina seria o curau em outras partes do país. Este prato é um tipo de mingau

de milho, feito a partir da espiga de milho de fato em vez do grão seco branco. O milho é batido com leite de coco e cozido com açúcar e fica bem líquido. Também livros de culinária nordestina há tempos e é feito para pode ser finalizado com cravo e canela. Acompanhar a hora do café. A massa é simples e não leva fermento, então ele não cresce muito e parece um pudim mais denso.

Torta búlgara

Sobremesa no Nordeste não é só milho e tapioca! Um dos doces mais tradicionais da região é a torta búlgara que, apesar do nome, é invenção baiana. Esse tipo de bolo tem uma massa de chocolate fofinha com ingredientes simples e cobertura de chocolate derretido e creme de leite.

Rapadura de leite em pó

Sabemos bem que a rapadura é doce, mas não é mole. Os pequenos tijolos açucarados comuns no Nordeste costumam ser feitos de açúcar mascavo, mas você pode fazer o doce em casa ficar mais cremoso usando leite.

Bolo de rolo de Recife

Não confunda bolo de rolo e rocambole. O bolo de rolo é tão tradicional que é até patrimônio pernambucano com as suas camadas finas e precisas de massa com recheio de goiabada. Veja a receita de bolo de rolo de Recife.

Bolo Souza

O Bolo Souza Leão é um doce pernambucano que dizem que veio de uma cozinheira de mão cheia que trocou ingredientes estrangeiros de uma receita pelos mais típicos da região, como mandioca e leite de coco, e agradou a aristocracia brasileira da época. O nome viria, então, do sobrenome da confeitadeira.

lelê

O lelê é um doce baiano feito com canjiquinha de milho bem quebradinha e granulada. A receita leva leite de coco, açúcar, cravo e canela, mas fica mais firme como um bolo em vez de um mingau.

<https://www.tudogostoso.com.br/noticias/comida-nordestina-receitas-tipicas-de-cuscuz-moqueca-caranguejo-e-outras-delicias-do-nordeste-a11261.htm>