

RECEITA DE PAÇOCA

TÍPICO ALIMENTO DA CULINÁRIA
INDÍGENA BRASILEIRA
FEITO DE AMENDOIM



foto: Odilon Euzébio/FB

INGREDIENTES:

- 1 xícara de amendoim torrado (sem pele e sem sal)
- 1 xícara de farinha de mandioca torrada
- 1 xícara de açúcar refinado
- 1 pitada de sal

COMO FAZER:

Em um pilão ou processador, misture e triture todos os ingredientes até obter uma massa esfarelada homogênea. Em uma forma, pressione a mistura até que dê liga e desenforme. Pronto para comer.

Mitos
INDÍGENAS
EM
Travessia

A paçoca (do tupi *po-çoc*, “esmigalhar”), hoje é um doce de amendoim adaptado da paçoca indígena, que se tornou popular em todas as regiões do país, principalmente nas festividades da Semana Santa e nas Festas Juninas.

*“Do peixe ou da carne pilada e misturada com farinha, faziam a **paçoca** ou **paçoca**, ainda tão usada no Norte; faziam o pira-cuí, “areia do peixe”, feito do peixe desfeito à mão, depois de tiradas as espinhas, torrado no forno, pilado e empanado; mas o processo mais característico de prepararem as cunhãs o peixe ou a carne de caça era o de **mokaen**, que nos ficou sob o nome de moquém - isto é, o peixe ou a carne assada sobre brasas; “ou então sobre um gradeado de madeira”.*

Gilberto Freyre, Casa-grande & senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal.