Pratos típicos com pescados

Gabriéla Ramalho

ISSN: 2674-8150. Vol. 4, Nº. 4, 2020.

PET INFORMA
EDIÇÃO ESPECIAL

Essa seção trata da culinária capixaba, estado do Espírito Santo, e representa alguns pratos preparados com pescados consumidos no município de Conceição da Barra. Cabe salientar que a tradição pesqueira e a herança da cultura indígena e negra tiveram forte influência nessa gastronomia, do mesmo modo que as muitas influências dos habitantes locais como portugueses, africanos e povos do norte da Europa, tornando-a eclética.

Caranguejada Capixaba

Fonte: Ana Cristina Nascimento Soella, 2020.

Prato que tem como principal ingrediente os caranguejos, frutos do mar muito utilizados nesta gastronomia, onde também são mantidas as tradições para realizar sua captura. Em seu preparo se utiliza temperos típicos como o urucum (coloral) e o coentro.

Casquinha de Siri

O prato utiliza a carne de siri desfiada, sendo essa também preparada com temperos típicos capixabas. Serve-se com acompanhamento da farinha de mandioca torrada a gosto.

Fonte: Bar e Restaurante Casarão do Cais, 2020.

Fonte: Júlia Sacramento Barbosa, 2020.

Moqueca Capixaba

O prato mais conhecido da culinária do Espírito Santo, com fama internacional, é realizado através do preparo do peixe fresco (robalo, badejo, papa-terra ou namorado), com o uso de temperos nativos, tais como o tomate, coentro, urucum, entre outros.

Pirão

O prato utiliza os mesmos temperos da moqueca, porém reduzidos pela metade. Para seu preparo é aproveitada a cabeça do peixe, previamente separada para este fim. Ao final do cozimento é acrescentada lentamente a farinha de mandioca, para não embolar. O pirão costuma ser servido como acompanhamento da moqueca capixaba.

Fonte: própria, 2020.

Fonte: própria, 2020.

Peroá Frito

O preparo desse peixe é realizado com tempero de feira completo, óleo e farinha, servindo-se frito.

Torta Capixaba

Esse prato teve seu surgimento influenciado pela cultura portuguesa, indígena, africana e dos povos mais antigos do território capixaba. Com influência religiosa, muitas pessoas consideram a torta como o prato mais nobre dessa culinária, juntamente da tradicional moqueca. Nos municípios do interior do estado, seu preparo se concentra basicamente no uso de palmito fresco e bacalhau.

Fonte: Ana Claudia Souza Schaffel dos Santos, 2020.

Referências Bibliográficas

GOVERNO ES - Governo do Estado do Espírito Santo. **Culinária capixaba**. 2020. Disponível em: https://www.es.gov.br/cultura/culinaria-capixaba. Acesso em: 23 out. 2020.

FORNACIARI, Giovanna et al. **Indicação Geográfica: o potencial da torta de mariscos da Ilha das Caieiras-Vitória/ES**. Inovação, gestão e sustentabilidade, Ponta Grossa (PR): Atena Editora, v. 1, p. 331-338, 2019. Disponível em: https://www.atenaeditora.com.br/post-artigo/18130. Acesso em: 26 out. 2020.