

Gastronomia Tradicional

A maior parte destes dados foram coletados por Maria Jarina em Lagoa Redonda – Acervo da Professora Ms. Lourdes Macena

Comidas e bebidas típicas

Galinha cabidela

Ingredientes: dois frangos cortados em pedaços, duas cebolas grandes picadas, ½ xícara de salsa picada, quatro dentes de alho picados, cinco folhas de louro, cinco cebolinhas verdes picadas, sal, pimenta, ½ xícara de azeite, duas xícaras de sangue de galinha fresco e 1/3 xícara de fubá.

Como fazer: tempere o frango com a cebola, a salsa, o alho, o louro, a cebola, o sal e a pimenta do reino. Coloque o azeite numa panela. Leve ao fogo e deixe esquentar bem. Frite os pedaços de frango aos poucos, até dourar bem. Quando todos os pedaços estiverem dourados, coloque-os novamente na panela e acrescente 1 xícara de água. Cozinhe em fogo baixo até que o frango esteja macio. Junte o sangue misturado com o fubá cozinhe até engrossar o caldo.