

[Click Here](#)



Comidas típicas de pernambuco

No que se trata de comida típica do Paraná é bem diversificado e conta com pratos trazidos por imigrantes e aprimorados com ingredientes locais. Confira a seguir nossa lista com o top 13 de comida típica do Paraná:
Uma comida típica de Curitiba, a capital do Paraná, que nós simplesmente amamos! A carne de onça é preparada com carne moída, temperada com alho, cebola, pimentas e servida com muita cebolinha e mostarda escura no pão preto. A carne é servida crua, o que pode ser um pouco estranho para algumas pessoas, mas confie em mim - Que delícia! Foto: Merceria Fantinato Apesar do nome a carne é de vaca mesmo, viu? Reza a lenda que esse prato é chamado de carne de onça por conta do bafu que a gente fica depois de comer, o famoso “bafu de onça”. A carne de onça é uma comida típica do Paraná com sabor bastante forte e vai bem demais com uma cerveja bem geladinha! Pode ser encontrado em muitos restaurantes e bares, mas o principal lugar para comer carne de onça em Curitiba é a Merceria Fantinato. Nós provamos lá e estava simplesmente magnífica, além do bar ter um ambiente muito gostoso e bonito. A Carne de Onça também é uma comida típica de Santa Catarina, mas lá é chamada pelo seu nome alemão: Hackepeter. Uma comida típica do Paraná com origem alemã, o rollmops não é para todos: peixe em conserva (geralmente arenque) enrolado em torno de um pedaço de picles, cebola em conserva ou azeitona. Nós não chegamos a comer rollmops em Curitiba, mas já provamos essa delícia em alguns países da Europa, principalmente na Finlândia. Além de ser um ótimo petisco para acompanhar uma cerveja, também vai bem no meio do pão com salada. Se você está achando muito estranho comer um peixe em conserva, é porque não viu as outras coisas que nós comemos na Finlândia. A comida típica mais famosa do litoral do Paraná sem dúvidas é esse: o barreado. O barreado é um prato preparado com muitas carnes e temperos, cozidos durante horas e horas, até ficar desmanchando no caldo. É servido com arroz, pimenta, banana e farinha de mandioca. Muito gostoso! Foto: A Caiçara O barreado é o principal prato de Morretes, cidade muito visitado num passeio de trem a partir de Curitiba. Inúmeros restaurantes na cidade preparam e servem o barreado diariamente. Para quem não tiver a oportunidade de viajar até Morretes para provar o barreado, é possível degustar essa delícia em Curitiba mesmo. O restaurante A Caiçara, localizado no Largo da Ordem, é especializado em culinária litorânea e é a opção número 1 para comer barreado em Curitiba. Se você nunca comeu um joelho de porco preparado da maneira alemã, se prepare para essa delícia: cozida lentamente, e depois assada até ficar crocante por fora, a carne fica simplesmente maravilhosa! O joelho de porco já é considerado uma comida típica do Paraná e pode ser encontrado em muitos restaurantes e cervejarias com temática alemã. Joelho de Porco (Eisbein) Localizado no Largo da Ordem, no Centro Histórico de Curitiba, o Bar do Alemão foi fundado em 1979 e até hoje mantém um clima rústico, que remete aos pubs de antigamente da Alemanha. É o principal local para comer joelho de porco na cidade. O bar possui um ambiente interno, fartamente decorado à maneira alemã, e um externo, com mesas na calçada e vista para os prédios históricos de Curitiba. Quem chega no Paraná logo se depara com imensas araucárias que dominam o cenário das estradas e cidades. Essas imensas e lindas árvores são os responsáveis pela produção da pinha, cuja parte comestível é a semente, também chamada de pinhão. Araucárias numa praça em Castro O pinhão é uma das principais comidas típicas do Paraná e pode ser consumido só com sal (depois de cozido) ou usado em receitas. Pinhão com casca Além de ser gostoso, ficar comendo pinhão é um ótimo passatempo, já que é uma aventura descascar a semente para chegar na pinha. Pelo menos para mim, que não sou paranaense, não é fácil não. Além de encontrar o pinhão nos supermercados e em muitos pratos típicos, também vimos muitas barrquinhas vendendo na beira das estradas - cru ou já cozido e pronto para comer. Tipo de países como a Polónia, a Ucrânia e outros do leste europeu, o pierogi foi trazido pelos imigrantes e passou a ser uma comida típica também do Paraná. Embora pareça ser uma simples massinha recheada, o pierogi de verdade é primeiramente cozido e depois frito ou assado com bacon e cebolas. O recheio varia, mas os mais tradicionais são de batata e carne. Pierogi É uma comida muito saborosa e perfeita para os dias de inverno, quando temos fome de algo mais pesado para esquentar. Assim como o pierogi, o borsht também vem do leste europeu e é perfeito para os dias de frio. Curitiba é a capital mais fria do Brasil, então é claro que tem que ter comida típica para esses dias no cardápio. O borsch tradicional é uma sopa de beterraba, que pode ser cozida com carnes ou servida com um pedaço de carne defumada tipo salame, como essa da foto abaixo, que nós comemos na Bielorrússia. Borsch Outro ingrediente que vai bem demais no borsch é uma dose generosa de smetana, um tipo de creme de leite típico de países do leste europeu. Outro lugar onde nós provamos caldos e sopas muito bons foi no Maranhão, que tem comidas típicas maravilhosas. Preparado tradicionalmente numa frigideira de ferro ou num disco de arado, o entreeiro de pinhão é uma comida típica do interior do Paraná. A receita leva carnes variadas de vaca e porco, vegetais, temperos e o ingrediente principal: o pinhão. O resultado é um delicioso cozido para comer com arroz e ficar muito feliz. ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ Duas receitas típicas do Paraná e que ganharam seus nomes por serem tradicionalmente preparadas pelos tropeiros, comerciantes que viajavam entre São Paulo e o Rio Grande do Sul com grandes carretas. Os dois pratos eram preparados com carnes defumadas ou secas, que podiam ser levadas nas expedições dos tropeiros sem risco de estragar. O feijão tropeiro leva linguça, bacon, ovos, farinha de mandioca e couve, enquanto o arroz de carreteiro é feito com carne seca desfiada. Feijão Tropeiro Uma das cidades que sofreram grande influência dos tropeiros no Paraná é Castro, sobre a qual já temos um guia completo aqui no blog. Além de Castro, há muitos lugares especiais, cheios de natureza e história, para visitar no Paraná. Confira nossa lista com 31 Lugares Para Conhecer no Paraná. Leia também: 24 Melhores Comidas da Região Sul Em alguns lugares do Paraná, como Curitiba, a salchicha ficou conhecida como “vina”, palavra que vem do alemão “wiener”. Embora seja possível encontrar salchicha em qualquer lugar desse Brasil, é curioso comprar um cachorro quente em Curitiba e escolher se vai querer com uma ou duas “vinas”. E falando em cachorro quente, os de Curitiba são bem caprichados, viu? Até farinha de bacon tinha em um que comemos por lá, e estava delicioso. Nós mostramos esse cachorro quente e tivemos algumas conversas sobre as comidas típicas do Paraná em um vídeo no nosso canal do youtube. Clique aqui para assistir. É bastante comum encontrar lójinhas (principalmente em locais turísticos) de produtos coloniais no Paraná. Mas o que são esses produtos? O principal deles é uma linguça curada, fermentada, seca, maturada e defumada, que pode ser chamada de Linguça Blumenau ou Linguça Colonial. O resultado é uma carne que parece crua, mas que está pronta para ser consumida. Linguça Blumenau ou Colonial Reconhecida como patrimônio imaterial da humanidade, o tererê é uma bebida paraguaia feita com erva mate, água fria e limão. Em algumas partes do Paraná, principalmente no oeste do Estado, que faz fronteira com o Paraguai, o tererê é bastante consumido. Nos supermercados do Paraná é comum encontrar erva mate de muitas marcas diferentes. Para quem nunca consumiu tererê pode até parecer tudo igual, mas eu tenho certeza que cada um tem as suas favoritas. Leia também: Comida Típica do Paraguai: 13 Pratos Para Conhecer CLIQUE AQUI PARA CONHECER MAIS LUGARES INCRÍVEIS NO BRASIL Ao reservar um passeio, hospedagem ou adquirir qualquer serviço através de um dos links afiliados nesse post, nós podemos receber uma pequena comissão, e você não paga nada a mais por isso. É uma maneira de apoiar nossa viagem e nos ajudar a continuar trazendo bom conteúdo para o blog. Vou ser sincero: quando a gente vai de pesquisar o que fazer em Santos, eu não esperava grande coisa da cidade, suas praias e pontos turísticos. Porém me surpreendi, e em minha viagem a Santos acabei gostando demais do lugar. Por isso reuni aqui dicas essenciais sobre o que fazer em Santos, para você conhecer a cidade e seus pontos turísticos da melhor maneira possível, assim como eu conheci. Com cerca de 330 mil habitantes, Santos é a maior cidade do litoral paulista e se localiza na Ilha de São Vicente. Santos divide a ilha com a cidade de São Vicente, que foi a primeira vila do Brasil e também tem lindas praias e pontos turísticos para conhecer. Santos é uma das 15 cidades de praias de São Paulo com o título de Estância Balneária. É de fácil acesso para quem vem da capital ou do interior, com estradas em boas condições. Os Canais de Santos cortam a cidade e dividem a orla em praias. Fazem parte do cenário clássico da cidade e são ponto de referência para tudo. Santos era cortada por muitos riachos, que começaram a transbordar e alagar os arredores nos dias de chuva conforme a cidade foi crescendo. Para resolver esse problema, foram construídos os canais, para dar vazão à água e levá-la para o mar. Canal 2 de Santos Região BItui, uma litorânea turística, foi a primeira voz do Google Tradutor em português do Brasil! Com certeza você já ouviu a voz interagir com seu smartphone. O Porto de Santos é o maior e mais importante do Brasil. Funciona tanto para transporte de carga quanto de passageiros e se localiza em três municípios: Santos, Guarujá e Cubatão. Foto: Agência CNT de Notícias, CC BY 2.0 Tem importância histórica pelo escoamento do café produzido no país e atualmente figura entre os 50 mais movimentados do mundo. Santos tem o maior jardim de orla do mundo reconhecido pelo Guinness Book! São canieiros, ciclovias, fontes de água e muitas árvores e coqueiros que tomam toda a orla da cidade e formam uma grande área de lazer, algo essencial para a qualidade de vida numa cidade de grande porte. Nesse vídeo contamos muitas curiosidades sobre a cidade de Santos, não deixe de conferir. Santos fica no Litoral Sul de SP, a apenas 80km da capital do Estado. Para quem vem de São Paulo, o jeito mais fácil de chegar a Santos é pela Rodovia dos Imigrantes. Para encontrar voos baratos nós usamos o Skyscanner, pois dá para pesquisar com flexibilidade de datas, voos com escala ou direto, além de buscar vários aeroportos de uma só vez. Faça uma busca clicando aqui. Nós viajamos com nosso carro desde Curitiba, passando por Peruibe, Itanhaém, Mongaguá e São Vicente, então tivemos a ótima experiência de poder ir para qualquer lugar com muita liberdade, inclusive para conhecer as praias das cidades próximas. Alugar um carro é bem fácil e econômico. Dá para reservar on line, pagar parcelado e pegar o carro sem burocracias na locadora. Clique aqui para consultar preços e modelos disponíveis. Para aproveitar sua viagem a Santos o ideal é se hospedar perto das praias da cidade. Nós ficamos no Flat Itararé Tower, que tem um bom preço e localização ótima para quem quer curtir tanto as praias de São Vicente quanto as de Santos. Selecionamos aqui outras opções que possuem ótimo custo / benefício (ou seja, são boas e baratas) e tem boa localização: Os melhores hotéis de Santos se concentram pertinho da Praia do Gonzaga, uma ótima localização para curtir a cidade: Foto: Atlântico Inn Apart Hotel Uma opção ainda mais popular para se hospedar em Santos é alugar um apartamento, de modo a economizar ficando junto com amigos e famílias e tendo uma cozinha para preparar algumas refeições e não precisar comer sempre em restaurantes. Selecionamos aqui alguns que podem ser reservados on line e tem ótimo preço e localização: Vista do Apartamento na Praia de Embaré Clique aqui para abrir o mapa com legenda A praia de Santos é praticamente uma única faixa de areia, mas dividida pelos famosos canais de Santos. A praia muda de nome conforme sua localização, e em cada trecho dela você encontra algumas atrações específicas: Fica entre o Canal 1, na divisa com a cidade de São Vicente. Ilha Urubucqueaba e Pedra da Feiticeira na Praia de Itararé É uma região bem bonita, em frente à Ilha Urubucqueaba em frente e aos pé do Morro Voturuá, que separa Santos de São Vicente. As ondas não são muito fortes e é relativamente tranquilo se banhar na Praia de Itararé. Um dos marcos da Praia de Itararé é a Pedra da Feiticeira. Reza a lenda que ali havia um feiticeira que arrastava os banhistas para dentro da pedra e utilizava-os para seus rituais mágicos. A escultura vermelhinha ali no canto Da praia é possível ver a escultura em homenagem aos 100 anos da imigração japonesa para o Brasil, do artista Tomie Ohtake. Em nossa visita o pier da escultura estava fechado e em obras, então não conseguimos chegar perto. Além de esteticamente bonita, a escultura ecoa o som das ondas quando você se posiciona abaixo dela. ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A Praia de José Menino fica entre os canais 1 e 2 de Santos - SP. É menos movimentada do que outras praias mais populares e centrais, então se você busca fugir da muvuca, essa pode ser uma boa opção. Praia de José Menino A Praia do Gonzaga é a mais central de Santos - SP e fica entre os canais 2 e 3. Praias de Santos Assim como as demais, é uma praia com a faixa de areia bem larga e conta com boa estrutura, com muitos quiosques, chuveiros, sanitários e salva-vidas. No calçadão da Praia do Gonzaga fica a Praça das Bandeiras, com uma fonte bem bonita, e um Bondinho antigo da cidade de Santos. Bondinho na Praia do Gonzaga Se você caminhar uma quadra pra dentro da cidade (cerca de 400 metros) vai chegar à Praça da Independência, um ponto central da cidade e com uma escultura grandiosa no meio de uma rotatória. Ali em volta tem muito comércio, inclusive com bares e restaurantes para quem está buscando fazer uma refeição ou tomar uma gelada. Junto com Gonzaga, é uma das praias mais movimentadas e bem estruturadas de Santos. Fica entre os canais 3 e 4. Aos finais de semana tem uma feirinha de artesanatos e comidas que vale a pena visitar. Fica entre os canais 4 e 5 de Santos, já um pouco mais afastada do centro da cidade. Possui a água mais escura e às vezes lamacenta, então pode não ser tão boa para banho em sua visita. Na orla da Praia do Embaré fica a bellissima Basílica de Santo Antônio do Embaré, de estilo gótico, que pode ser visitada. Foto: Photograph by Mike Peel (www.mikepeel.net), CC BY-SA 4.0 A penúltima praia de Santos fica entre os canais 5 e 6, mais próxima ao Estuário de Santos, e já possui a faixa de areia mais curta. Foto: ViçTrindade, CC BY-SA 4.0 A Praia da Aparecida tem poucas ondas e é menos visitada, mas conta com ótima estrutura de quiosques e belos jardins de areia, como as demais. Destaque para a Fonte do Sapo, um chafariz bem bonito com sapos verdes. O finalzinho da praia de Santos fica depois do canal 6, já com pouquinha areia e com um cenário diferenciado. O melhor momento para visitá-la é ao nascer do sol: Foto: Alexcastro89, CC BY-SA 4.0 Na Ponta da Praia fica o Aquário de Santos e logo ao lado há um lreiteiro do tipo “Eu Amo Santos” para tirar fotos. Para quem tem mais dias em Santos e quer curtir uma praia diferente, basta escolher um desses destinos que ficam a menos de 15km da cidade: São Vicente - 7km de Santos Guarujá - 11km de Santos (via balsas) Praia Grande - 12km de Santos Praia dos Milionários em São Vicente Muita gente que visita Santos ignora os pontos turísticos da cidade, vai direto para alguma praia e de lá não sai durante toda sua estadia. Mas a verdade é que a cidade tem muitas atrações além da faixa de areia. Em sua viagem vale a pena conhecer alguns dos atrativos de Santos, que são para toda a família e podem ser visitados naqueles dias não tão bons para a praia (frio/zhinos ou chuvosos). Aquário de Santos - passeio baratinho, com animazinhos resgatados e que normalmente não conseguimos ver na natureza; Monte Serrat - um bondinho que sobe o morro através de trilhos. Do alto se tem uma vista bonita da cidade e praias em geral. Também é possível subir a pé e economizar no passeio, se você tiver fôlego suficiente. Foto: Eduardo Gatti, CC BY-SA 4.0 Museu do Café - O Porto de Santos foi essencial para o envio do café brasileiro mundo afora, e essa história é contada no Museu do Café, localizado em um bellissimo prédio no centro histórico da cidade: Orquidário de Santos - Um pedacinho verde de Santos, com muitas plantas e algumas aves (infelizmente muitas delas engatoladas). Museu Pelé - Visita obrigatória para quem ama futebol. Conta a história de Pelé e tem uma exposição com antigas chuteiras, bolas e outros artefatos de sua carreira; Bonde de Santos - Passeio curtinho (menos de 30 minutos) com guia turístico que conta a história da cidade e dos locais por onde passa. Sai de frente do Museu Pelé; Foto: Emilio Pechini, CC BY 3.0 Estádio Vila Belmiro e Memorial das Conquistas - Não importa seu time. Se você gosta de futebol, visite a Vila Belmiro e o Memorial das Conquistas, com muitos artigos em exposição e histórias do esporte mais popular do nosso país; Mercado do Peixe de Santos - Seja para comprar frutos do mar e preparar em casa ou para se deliciar no restaurante que há ali mesmo, vale a pena visitar esse local recentemente renovado; Foto: BrazilianDude70, CC BY-SA 4.0 Teleférico de São Vicente - Não é bem uma atração de Santos, e sim de São Vicente, mas fica bem pertinho, na Praia de Itararé. Foto: Diego Torres Silvestre, CC BY 2.0 Quer aproveitar seus dias em Santos para fazer passeios com guia e transporte incluídos? Escolhe dentre nossas recomendações e reserve com cancelamento grátis: Santos é uma cidade com muito o que fazer, cheia de opções que agradam diferentes perfis de viajantes. Seja curtindo as praias, passeando pelos jardins da orla ou explorando o centro histórico, sempre há algo interessante para conhecer. Além disso, as atrações culturais, como o Museu do Café, e os programas ao ar livre, como o passeio de bondinho ou a visita ao Monte Serrat, enriquecem ainda mais a experiência. Com tanta variedade, é fácil encontrar porque Santos é um dos destinos mais procurados do litoral paulista, seja para um bate-volta ou uma estadia mais longa. O Litoral Sul de SP é repleto de praias bonitas e agradáveis para passar um fim de semana ou temporada. Se você escolher se hospedar em Santos e vai ficar uns dias, vale a pena conhecer também alguma praia das cidades mais ao Sul: CLIQUE AQUI PARA CONHECER MAIS LUGARES INCRÍVEIS NO BRASIL Ao reservar um passeio, hospedagem ou adquirir qualquer serviço através de um dos links afiliados nesse post, nós podemos receber uma pequena comissão, e você não paga nada a mais por isso. É uma maneira de apoiar nossa viagem e nos ajudar a continuar trazendo bom conteúdo para o blog. No que se trata de comida típica Pernambuco é um Estado bem diversificado, com pratos de frutos do mar, culinária sertaneja e sobremesas únicas. Depois de anos morando no Recife nós conhecemos bem as melhores comidas típicas de Pernambuco e os melhores lugares onde prová-las. Confira a seguir nossa lista com o melhor da comida típica de Pernambuco. Não deixe de ver nosso vídeo, no qual provamos várias comidas típicas de Pernambuco em nossa última viagem ao Estado. O arrumadinho é uma iguaria que você encontra em qualquer lugar, seja como petisco em um bar ou como prato principal num restaurante de comida típica de Pernambuco. O arrumadinho leva 4 ingredientes principais: Carne de sol refogada com cebola e temperos Vinagrete com tomate, cebola, pimentão e coentro Feijão verde ou fradinho cozido e temperado Farofa Arrumadinho, comida típica de Pernambuco O prato de arrumadinho normalmente vem com os ingredientes organizados como na foto acima, mas também pode vir com tudo misturado. Pela nossa experiência, quase sempre dá para dividir um arrumadinho, mesmo quando está escrito no cardápio que a porção é individual. Leia também: comidas típicas do Ceará O escondidinho é um prato bem comum por todo o Brasil, mas na comida típica de Pernambuco ele ganha um lugar especial. Ingredientes como macaxeira, manteiga de garrafa, queijo coalho, charque e carne de sol deixam esse prato ainda mais gostoso e com um toque bem nordestino. Escondidinho sem miséria de queijo Charque e carne de sol são duas apresentações bem comuns de carne na comida típica de Pernambuco. A diferença entre as carnes não é muito grande, sendo que de modo geral o charque é mais sequinho e a carne de sol é mais macia. Charque - Foto: Pedro Antunes CC BY 2.0 O queijo coalho é muito presente na comida típica de Pernambuco, tanto em petiscos principais e mesmo em sobremesas. Como ele é um queijo que não derrete totalmente, uma maneira muito gostosa de comê-lo é frito em cubinhos. O queijo coalho fica muito bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camarão. São todas deliciosas! Uma boa surpresa em nossa última viagem foi encontrar uma filial do Rei das Coxinhas bem no centro da Praia de Tamandaré, ao lado da famosa Praia dos Carneiros. As delícias do Rei das Coxinhas - Pernambuco Quem viaja para Pernambuco a turismo com certeza acaba passando um tempo com carne de sol Leia também: comidas típicas do Piauí Um dos queijos mais comuns de encontrar nos supermercados do Recife é o Queijo do Reino, também conhecido como queijo bola, por ser redondinho. É fácil reconhecê-lo também por conta da capinha vermelha. Queijo do Reino O Queijo do Reino leva esse nome porque é parecido com os queijos europeus. A ideia original era fazer um queijo igual ao Edam (holandês), mas por conta do clima do Brasil e do uso de tonéis de vinho vindos de Portugal (dá a coloração vermelha da casca) o Queijo do Reino surge como algo novo. Ele é um queijo curado, de sabor e textura fortes. A fava é um tipo de leguminosa (como o feijão), com os grãos bem grandes e que ficam macios depois de cozidos. Na comida típica de Pernambuco você não deve deixar de provar uma boa favada, bem temperadinha e cozida com charque e linguças. Fava cozida Leia também: comidas típicas do Maranhão Uma carne muito presente na comida típica de Pernambuco é o bode. Enquanto muita gente torce o nariz para a ideia de comer carne de bode, eu te recomendo provar essa delícia em sua viagem a Pernambuco. Quando bem preparada, a carne de bode é deliciosa demais. O bode guizado, por exemplo, fica com a carne suculenta e macia, se soltando dos ossos. Perfeita para comer com arroz e farofa. Bode guizado Em alguns lugares de Pernambuco você também encontra carne de boda assada na brasa. É bem diferente de um churrasco com carne de vaca, mas tão gostoso quanto. Nós provamos e recomendamos o churrasco de carne de bode na Feira de Caruaru. Bode assado ORGANIZE SUA VIAGEM: HOSPEDAGEM ALUGUEL DE CARRO CHIP INTERNACIONAL CÂMBIO +++ VER CUPONS DE DESCONTO +++ A galinha à cabidela é um prato bem normal, com um molho feito de temperos e legumes diversos, mas que leva um ingrediente extra especial: o sangue de galinha. O sangue é adicionado à receita no final e se mistura com o molho. Ao coagular, adquire um tom meio amarronzado, o que explica o outro nome bem comum desse prato, que é galinha ao molho pardo. Galinha à cabidela Leia também: comidas típicas de Santa Catarina A buchada é um prato bem polêmico, pois muita gente sequer tem coragem de experimentar. A buchada é feita com as tripas do animal, recheadas e cozidas num molho bem temperado. Servido com arroz, farofa e vinagrete é a perfeição! Dá uma chance para essa comida exótica que também é típica de Pernambuco! Buchada Falande em comida pesada, o sarapatel não é para qualquer um. Preparado com tripas e vísceras de porco, além de sangue coagulado, esse prato saborosíssimo tem origem portuguesa e é típico do sertão nordestino. Por ser um prato muito tradicional, o sarapatel pode ser comido só com farofa ou com arroz e dispensa mais acompanhamentos. Sarapatel A versão clássica da dobradinha é um cozido de feijão branco, legumes, linguça e o principal: tripa de boi. Numa dobradinha bem feita a tripa fica gostosa e molinha, sem nenhuma textura estranha demais. Vale a pena provar esse prato nordestino que também é parte da comida típica de Pernambuco. Dobradinha Leia também: comidas típicas de São Paulo A caldeirada é um prato clássico feito com frutos do mar e presente em muitas partes do Brasil. Em Pernambuco você tem a chance de comer uma caldeirada caprichada e com um toque especial na cidade de Itapissuma, ao lado da Ilha de Itamaracá. Caldeirada de frutos do mar em Itapissuma - PE O acarajé é uma das comidas mais tradicionais da Bahia e todo mundo sabe disso, mas ainda assim essa delícia merece um lugar nessa lista de comida típica de Pernambuco. Isso porque, se você ama acarajé, não pode deixar de comer os que são vendidos no Alto da Sé, em Olinda. Acarajé do Alto da Sé de Olinda Além de ser muito gostoso e feito com carinho, no Alto da Sé você come seu acarajé com sua última visita aos locais mais bonitas que possa imaginar: Vista do Alto da Sé em Olinda Não deixe de ver nosso vídeo de Olinda: O Rei das Coxinhas é um querdinho de quem viaja pelas estradas de Pernambuco. Além da clássica coxinha de frango, eles também fazem coxinha de bacalhau, de charque e de camar