

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO - UNIBRA  
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM  
GASTRONOMIA

ANA BEATRIZ SOARES ARAGÃO FREITAS

IANDRA SILVA DOS SANTOS

**CULINÁRIA PERNAMBUCANA**

RECIFE/2023

Ana Beatriz Soares Aragão Freitas  
Iandra Silva dos Santos

## **Culinária Pernambucana**

Trabalho de Conclusão de Tecnologia em  
Gastronomia apresentado no Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA como requisito básico para a  
conclusão do Curso de Gastronomia.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

Recife/2023

Ficha catalográfica elaborada pela  
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 2338/ O.

F866c Freitas, Ana Beatriz Soares Aragão.  
Culinária Pernambucana /Ana Beatriz Soares Aragão Freitas; landra  
Silva dos Santos. - Recife: O autor, 2023.  
13 p.

Orientador(a): Pedro Arthur do Nascimento Oliveira

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário  
Brasileiro – UNIBRA. Tecnólogo em graduação, 2023.

Inclui Referências.

1. Gastronomia. 2. Culinária Pernambucana. 3. Culinária. I.Santos,  
landra Silva dos. II. Centro Universitário Brasileiro - Unibra. IV. Título.

CDU: 641

## SUMÁRIO

<b>1</b>	<b>INTRODUÇÃO</b>	4, 5
<b>2</b>	<b>OBJETIVOS</b>	6
	<b>2.1</b> Objetivo geral	6
	<b>2.2</b> Objetivos específicos	6
<b>3</b>	<b>JUSTIFICATIVA</b>	6
<b>5</b>	<b>METODOLOGIA</b>	6
<b>6</b>	<b>RESULTADOS</b>	7
	<b>6.1</b> História da gastronomia Pernambucana	7
	<b>6.2</b> Comidas Típicas	8, 9
	<b>6.3</b> Doces Típicos	9, 10
	<b>6.4</b> As Receitas	11, 12, 13, 14
<b>7</b>	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	15
	<b>REFERÊNCIAS</b>	16

## 1 INTRODUÇÃO

A culinária Pernambucana foi diretamente influenciada pelas culturas portuguesas, indígenas e africanas. Os pratos típicos do estado refletem a miscigenação, responsável por fazer da cozinha pernambucana uma das mais diversas e criativas do Brasil, única em cores, sabores e aromas, sendo considerada uma das mais doces do país.

Diversas receitas originais de outras culturas e continentes foram adaptadas com ingredientes encontrados com facilidade na região, resultando em uma infinidade de sabores, texturas e aromas, com iguarias onde facilmente pode se perceber a forte personalidade do povo nordestino e a sua habilidade de conciliar os estímulos que receberam de origens variadas.

Com especial destaque pela “doçaria pernambucana”, que são os doces desenvolvidos durante os períodos colonial e imperial em engenhos de cana de açúcar como o bolo de rolo, cartola e nego bom; e também pelas bebidas e iguarias salgadas descobertas ou provavelmente originadas no estado a exemplo da cachaça, do beiju e da feijoada à brasileira.



**Feijoada à brasileira** com diversos acompanhamentos: arroz, mandioca frita, torresmo, laranja, caipirinha, entre outros

Segundo o antropólogo e pesquisador de gastronomia Raul Lody, o cultivo da cana de açúcar foi o grande responsável para a formação de uma cozinha multicultural. “Porque estamos falando da época em que o açúcar era uma

especiaria tão valiosa quanto um presente. No século 16, Pernambuco foi o maior produtor no mundo, e isso reforçou o incremento de receitas emblemáticas como o filhós”, aponta, destacando ainda o sentimento de identidade que existe nos pratos açucarados.

Pernambuco é terra de solo fértil e com clima favorável para a produção do ouro branco, como era na época chamado o açúcar. Com a colonização, foi protagonista no ciclo produtivo no território brasileiro. Surgiram então os chamados engenhos de cana de açúcar, e com eles nasceu a doçaria brasileira. Nas chamadas cozinhas senhoriais, as escravas mexiam grandes tachos de doce nos fogões à lenha, sempre sob o olhar constante das senhoras de engenho que buscavam pôr em prática receitas que utilizassem produtos e frutas nativas. Assim surgiram diversos doces, geleias, compotas, bolos e sobremesas típicas de nossa região, que abasteciam as fartas mesas senhoriais, agradando aos paladares de quem os consumia. A doçaria tradicional pernambucana tem como base nos mosteiros e conventos medievais da Europa, em especial os da península Ibérica.

Pernambuco é o estado com o maior número de restaurantes estrelados pelo exigente Guia Quatro Rodas no Norte, Nordeste, Centro-Oeste e Sul brasileiro, e o quarto do Brasil. Sua capital, Recife, é o terceiro maior polo gastronômico do Brasil, com cerca de dez mil estabelecimentos, ficando atrás apenas do Rio de Janeiro e São Paulo.

## **2 OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo geral**

- Esse trabalho tem como objetivo estudar e explorar as origens e história da culinária pernambucana..

### **2.2 Objetivos específicos**

- Analisar a história e origem da culinária pernambucana;
- Identificar características típicas da cozinha pernambucana;
- Identificar quais preparações refletem a identidade da culinária pernambucana e suas origens.

## **3 JUSTIFICATIVA**

Abordamos nessa pesquisa as influências culturais dos portugueses, indígenas e africanos. Como também a importância do cultivo da cana de açúcar na formação da culinária pernambucana, fazendo uma viagem pela história de Pernambuco desde o seu descobrimento até os dias atuais. Foi possível identificar que a característica mais forte da identidade culinária pernambucana é o doce.

## **5 METODOLOGIA**

Pesquisa realizada de forma bibliográfica, tendo como finalidade explorar e estudar a origem, história e características da culinária pernambucana, descrevendo os dados encontrados no decorrer da pesquisa. A pesquisa foi realizada buscando e analisando materiais bibliográficos sobre a cultura e história da cozinha pernambucana. O presente trabalho buscou estudar e trazer mais informações sobre a cultura e identidade da cozinha típica pernambucana.

## **6 RESULTADOS**

A história de Pernambuco se mistura com a do Brasil desde a chegada dos portugueses. Notável na época das plantações de cana-de-açúcar, o estado abrigou grandes movimentos populares nos tempos do Império e é, atualmente, palco de manifestações culturais na música, na dança e no cinema brasileiros.

Como não poderia deixar de ser, a gastronomia pernambucana também se destaca por sua tradição e importância. A capital Recife, por exemplo, é um importante pólo gastronômico brasileiro, com centenas de restaurantes e estabelecimentos de comidas que servem pratos regionais e de outras partes do país.

### **6.1 História da gastronomia Pernambucana**

A história de Pernambuco se mistura com a do Brasil desde a chegada dos portugueses. Notável na época das plantações de cana-de-açúcar, o estado abrigou grandes movimentos populares nos tempos do Império e é, atualmente, palco de manifestações culturais na música, na dança e no cinema brasileiros.

Como não poderia deixar de ser, a gastronomia pernambucana também se destaca por sua tradição e importância. A capital Recife, por exemplo, é um importante pólo gastronômico brasileiro, com centenas de restaurantes e estabelecimentos de comidas que servem pratos regionais e de outras partes do país.



## **6.2 Comidas Típicas**

- Buchada

A buchada é um dos pratos mais famosos da comida pernambucana, especialmente na região do sertão.

Feita com bucho de bode ou carneiro, leva também tripas, picadinho do sangue coagulado e fígado. Outros ingredientes que compõem esta receita são cebola, alho, limão, hortelã e temperos variados.

Uma curiosidade interessante é que as cidades de Petrolina e Caruaru são famosas por suas preparações com bode, atraindo moradores e turistas.



**Buchada de Bode** típica nordestina, recheada com sarapatel e costurada com tripa.

- Sarapatel

Outro prato muito conhecido, o sarapatel é preparado com sangue avinagrado e miúdos de porco, que são cortados em pequenos cubos, refogados em temperos e cozidos.

O acompanhamento perfeito é a farinha de mandioca, contudo, é comum que o sarapatel seja servido como petisco ou tira-gosto para bebidas, como a cachaça, muito apreciada pelos pernambucanos.



**Sarapatel** tradicional do Nordeste.

- Dobradinha

Servida com arroz ou farinha de mandioca, a dobradinha é uma receita feita com tripas e bucho de boi, além de linguiças cortadas em pequenos cubos. Todos os ingredientes são refogados e cozidos com feijão branco.

Este é um prato tipicamente português e que mostra como as influências da colonização estão enraizadas na gastronomia pernambucana.



**Dobradinha** com feijão-branco tradicional.

### **6.3 Doces Típicos**

- Bolo de rolo: doce que você só encontra em Pernambuco

Tradicional e delicioso, o verdadeiro bolo de rolo é algo que só tem em Pernambuco e se tornou Patrimônio Cultural e Imaterial do estado. Contudo, seu sabor ultrapassou fronteiras e é apreciado por todo o Brasil.

Sua receita original é feita com goiabada, preferencialmente caseira, mas o recheio também pode ser feito com doce de leite, chocolate ou morango

A massa é produzida com farinha de trigo, manteiga, ovos e açúcar. Sua principal característica é a massa bem fininha de pão-de-ló, que o diferencia do rocambole.



**Bolo de rolo** tradicional recheado com goiabada.

- Bolo Souza Leão: um dos principais doces típicos de Pernambuco

Um dos doces mais antigos do Brasil, o bolo Souza Leão também é Patrimônio Cultural e Imaterial de Pernambuco.

Os ingredientes usados para seu preparo são farinha de mandioca, açúcar, manteiga, várias gemas de ovos e leite de coco. É muito conhecido e apreciado por sua textura molhadinha e pela cor amarela, bem característica deste doce.



**Bolo Souza Leão**, patrimonio cultural e imaterial de Pernambuco.

- Cartola: doce pernambucano tradicional

Os doces pernambucanos mais tradicionais foram tombados como Patrimônio Cultural e Imaterial do estado e, claro que a cartola faz parte desta lista especial.

Trata-se de um doce feito com camadas de bananas fritas, cobertas com queijo coalho ou queijo manteiga assado e finalizadas com açúcar e canela polvilhados.

Diversos restaurantes pernambucanos apresentam receitas renovadas de cartola, inclusive com sorvete de acompanhamento.



**Cartola**, uma das sobremesas mais típicas de Pernambuco

## **6.4 As receitas**

- Buchada



Buchada de Bode – Foto: CyberCook

### **Ingredientes:**

- Vísceras de 1 bode - bucho, tripas, fígado, pulmão, coração, passarinha e língua
- 2 cebolas
- 2 pimentões
- 2 tomates
- 2 colheres de sopa de cominho
- Meio maço de hortelã
- 2 colheres de chá de pimenta-do-reino
- 2 colheres de sopa de colorau
- Azeite
- Sal a gosto
- 10 dentes de alho
- Meio maço de coentro
- Agulha e linha - para costurar os travesseirinhos de bucho

### **Modo de preparo:**

- Pique os miúdos - tripas, fígado, pulmão, coração, passarinha e língua - em cubinhos e transfira para uma vasilha.
- Pique as cebolas e coloque metade na vasilha com os miúdos e a outra metade em outro recipiente.
- Faça o mesmo com os pimentões, os tomates, o alho, a hortelã e o coentro. Pique e coloque metade com os miúdos e a outra metade no recipiente com a cebola e reserve.
- Adicione aos miúdos uma colher de colorau, uma de pimenta-do-reino, uma de

- cominho, sal a gosto e misture bem. Reserve.
- Corte o bucho em 6 pequenos pedaços, para formar pequenos travesseirinhos. Costure todas as laterais com a agulha e a linha, deixando apenas um lado aberto, por onde deve preencher com os miúdos temperados até a borda.
  - Costure a parte aberta para que o recheio não vazze.
  - Corte pequenos pedaços do restante do bucho, amarre com a tripa, fazendo várias voltas ao redor deste bucho, para que o mesmo não se solte. Reserve.
  - No fundo de uma panela, arrume os travesseirinhos de bucho.
  - Adicione o restante do colorau, do cominho, da pimenta-do-reino, sal a gosto e a reserva preparada de tomate, pimentão, cebola, coentro, hortelã e alho.
  - Em seguida, na panela que contém a buchada, coloque as trouxinhas envoltas em tripa, regue com azeite e adicione água em temperatura ambiente até cobrir por completo os travesseirinhos.
  - Deixe cozinhar por uma hora em fogo baixo.
  - Sirva em seguida.

- Sarapatel



**Sarapatel** – Foto: Tudo Receitas

**Ingredientes:**

- 3 kg de miúdos de porco para sarapatel e sangue coalhado
- 150 gramas de toucinho ou bacon defumado
- cebolas grandes
- tomates
- limões
- 3 pimentões vermelhos ou verdes
- pimentas de cheiro
- 10 folhas de louro
- 5 dentes de alho
- 1 maço de hortelã fresca

- ½ maço de coentro fresco
- ½ maço de cebolinha verde fresca
- 1 colher de chá de pimenta do reino moída
- 1 colher de chá de cominho em pó
- sal a gosto

**Modo de preparo:**

- Comece por higienizar os miúdos: enxague rapidamente os miúdos e o sangue sob água corrente. Depois coloque-os numa vasilha grande, esprema o suco de 4 limões diretamente sobre os miúdos e cubra com água. Lave nessa água com suco de limão até os miúdos ficarem limpos e sem cheiro forte.
- Escorra, pique tudo em pedaços uniformes e coloque numa panela. Cubra com água filtrada e leve ao fogo médio, deixando ferver por 5 minutos. Escorra e reserve.
- Em seguida pique finamente 2 cebolas, os 4 tomates, os 3 pimentões sem as sementes, os 5 dentes de alho, o maço de hortelã, os coentros e a cebolinha. Misture esse tempero com os miúdos e o sangue, sem levar ao fogo ainda. Acrescente também as folhas de louro, as pimentas-de-cheiro inteiras, a pimenta do reino e o cominho e misture tudo muito bem. Reserve para pegar o gosto.
- O passo seguinte do sarapatel nordestino é levar ao fogo médio uma panela grande e fritar o toucinho ou bacon picado na própria gordura. Quando libertar gordura suficiente, adicione 1 cebola picadinha e refogue junto, até dourar levemente.
- Adicione os miúdos temperados no preparo anterior e também o suco dos restantes 2 limões. Mexa para misturar tudo e deixe cozinhar desse jeito por uns 10 minutos, mexendo de vez em quando, para apurar os sabores.
- Em seguida adicione 2-3 xícaras de água, de modo a conseguir um caldinho de sarapatel. Tampe, deixe cozinhar por mais 10-20 minutos e desligue o fogo. No final, prove e acerte o sabor com sal e pimenta a gosto. Sirva a seguir.



- Bolo Souza Leão



Bolo Souza Leão - Foto: Ed Machado

### **Ingredientes**

- 500 g açúcar cristal
- 250 g água
- 150 g manteiga sem sal gelada
- 500 g massa de mandioca fermentada
- 8 (130 g) gemas
- 400 mL leite de coco integral
- 5 g sal refinado

### **Modo de preparo**

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte com margarina culinária (gordura vegetal ou manteiga) uma forma redonda de furo no meio (24 cm), pode polvilhar farinha se desejar.
- Misture açúcar, água em uma panela e cozinhe até virar uma calda de açúcar no ponto de fio. Ao pegar uma pouco da calda com uma colher, ela escorre em fio mais viscoso que água. Demora cerca de 6-10 minutos.
- Adicione a manteiga quando a calda atingir o ponto de fio, misture bem para derreter a manteiga. Deixe ficar morno, cerca de 20 minutos.
- Misture massa, gemas, leite de coco e sal em uma tigela até fica uniforme.
- Acrescente a calda de açúcar com manteiga na mistura de massa mexa até ficar bem homogêneo.
- Peneire a mistura toda 3 vezes com uma peneira não muito grossa.
- Transfira a massa peneirada para a forma preparada.
- Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.

## **7 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A partir dos resultados encontrados nesta pesquisa, foi possível evidenciar a história da culinária Pernambucana, suas influências pelas culturas portuguesas, indígenas e africanas. Também percebe-se sua importância, cultura, popularidade, diversidade, preparações, receitas, pratos típicos e riqueza da doçaria pernambucana.

Pode-se concluir que os pratos típicos do Estado refletem a miscigenação, sendo assim responsável por uma das culinárias mais ricas, criativas e diversas do Brasil, com um amplo cardápio que oferece cores, sabores e aromas típicos da região, com os pratos e sobremesas típicas da região.



## REFERÊNCIAS

BRASIL, Estados e capitais do brasil. **Culinária Pernambucana**. (pernambuco ,PE) 2022 DISPONÍVEL EM : <https://www.estadosecapitaisdobrasil.com/culinaria-de-pernambuco/>

BRASIL, Marco D. **Culinária Pernambucana: influências regionais e internacionais**. Minas gerais: belo horizonte, 2012. DISPONÍVEL EM: <https://todosdestinos.com/nordeste/pernambuco/culinaria-pernambucana/>

BRASIL, Edi Souza. **Gastronomia de heranças culturais**. Editoria sabores. Pernambuco: Recife,2020.

DISPONÍVEL EM: <https://www.folhape.com.br/sabores/pernambuco-tem-gastronomia-de-herancas-culturais/132596/>

BRASIL, Ana B. M. **Vale do são Francisco, vinheda**. Sociedade da mesa. 2021

DISPONÍVEL EM: "<https://revista.sociedadedamesa.com.br/2021/10/vale-do-sao-francisco/>"2021

BRASIL, Marcos Dantas. **Culinária pernambucana: deliciosa combinação de influências regionais e internacionais Todos destinos**. DISPONÍVEL EM: <https://todosdestinos.com/nordeste/pernambuco/culinaria-pernambucana/>

Brasil, Mercure Hoteis **COMIDA TÍPICA DE PERNAMBUCO: DESCUBRA OS SABORES LOCAIS** Publicado por - 01/12/2022

DISPONÍVEL EM: <https://mercure.accor.com/pt-br/editorial/article/comidas-tipica-de-pernambuco-4-8064-v6849.shtml>

BRASIL, Rodrigo Hilbert. **Como fazer buchada de bode**. Tempero de família. – 06/03/2023 **DISPONÍVEL EM:** <https://receitas.globo.com/receitas-da-tv/tempero-de-familia/como-fazer-buchada-de-bode-gnt.ghtml>

BRASIL, Nelson Ferreira. **RECEITA DE SARAPATEL NORDESTINO**. Tudo Receitas. – 20/05/2021  
DISPONÍVEL EM: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-sarapatel-nordestino-2901.html>

BRASIL, Victor Hugo. **BOLO SOUZA LEÃO – O Rei dos Bolos**. DISPONÍVEL EM: <https://pratofundo.com/10741/bolo-souza-leao-rei-bolos/>

BRASIL, ALDENÔRA FINIZOLA DE OLIVEIRA. **Buchada de Bode** receita enviada -

24/03/2008

DISPONÍVEL EM: <https://cybercook.com.br/receitas/carnes/buchada-de-bode-64027>

Brasil, Renzo Grosso. **Sarapatel Tradicional do Nordeste ou Alentejo** DISPONÍVEL EM: <https://www.lechef.com.br/recipe/sarapatel-tradicional-do-nordeste-ou-alentejo/>

Brasil, Edi Souza. **Prepare o tradicional bolo pernambucano Souza Leão**

publicado- 14/08/21 às 09H00 atualizado em 19/08/21 às 16H19

DISPONÍVEL EM: <https://www.folhape.com.br/noticias/prepare-o-tradicional-bolo-pernambucano-souza-leao/193766/>