

Introdução à Gastronomia

A gastronomia regional

Região Sul - Rio Grande do Sul

Os italianos e os alemães foram os povos que trouxeram maior influência na culinária gaúcha. Os primeiros apresentando o galetto, a polenta e o vinho, e os últimos introduzindo o cultivo da batata e do centeio, as carnes defumadas, a linguiça e laticínios, além do café colonial, contendo pães, tortas, bolos, biscoitos e doces. Porém o prato que mais se destaca, sendo conhecido no mundo todo, é o churrasco, que é consumido sobretudo aos finais de semana, em reuniões familiares.

Veja no vídeo a seguir, como preparar um churrasco a começar pela separação das carnes, identificação dos cortes, tempero e por fim, modo de assar.



<https://www.youtube.com/watch?v=kgMcrulFY8o>

Outro prato típico gaúcho é o arroz de carreteiro, que é feito com charque, carne de origem bovina, salgada e seca, quibebe (pirão de abóbora), puchero (sopa com vegetais e carne de peito, às vezes com costela e até linguiça) e rabada (preparada com rabo de boi, ao qual se juntam temperos verdes, tomate, pimentão, vinagre e suco de limão).



Chegamos ao fim da série Culinária regional.

Enriqueça nosso estudo, compartilhando conosco uma receita típica de algum dos Estados não citados.