Pratos típicos de Paranaguá

Dezenas de pratos típicos contam a história de Paranaguá e do litoral paranaense como um todo, revelando a cultura e a riqueza local a partir de seus costumes culinários e suas influências gastronômicas estrangeiras e nativas.



Arroz lambe-lambe

Esse típico prato caiçara é feito à base de arroz temperado e cozido com o marisco ainda na concha, sendo uma das receitas de maior destaque do litoral paranaense. Alguns dos seus ingredientes mais comuns são o pimentão, o alho e a cebola, com o acompanhamento da farinha de mandioca, dando um incrível sabor a esse prato adorado por moradores e turistas.

O nome da receita faz referência à tradição de utilizar uma concha como colher, ou até as próprias mãos, para comer o marisco e o arroz do prato. O arroz lambe-lambe é parte da cultura gastronômica dos litorais Sul e Sudeste do Brasil e une hábitos indígenas, portugueses e espanhóis.

Tainha assada

Peixe mais tradicional do litoral paranaense, a tainha é altamente comum na região e compõe diferentes receitas muito queridas pela população local, sendo servida assada na brasa, frita, espalmada, recheada, entre outros preparos. Sua popularidade na região é tanta que Paranaguá sedia anualmente a Festa da Tainha.

O evento é um dos mais tradicionais de Paranaguá e teve origem há mais de 30 anos, tendo sido organizado em seu surgimento por uma colônia local de pescadores. A Festa da Tainha reúne comunidades pesqueiras, shows, artesanato e pratos diversos, no melhor estilo caiçara, movimentando o turismo na região.

Caranguejo

Um dos principais pratos típicos de Paranaguá tornou-se também um conhecido ponto turístico da cidade. Na 1ª Festa do Caranguejo de Paranaguá, em 2017, uma escultura de 7,5 metros de comprimento e 2 metros de altura foi instalada no Centro Histórico de Paranaguá em homenagem a essa que é uma das principais marcas culinárias parnanguaras.

Na região, o crustáceo geralmente é preparado cozido com especiarias, e entre os acompanhamentos mais comuns estão delícias como caldo de feijão, farinha de mandioca branca e vinagrete. A pesca do caranguejo-uçá é permitida no Paraná somente entre novembro e março, de modo que é durante o verão que essa iguaria tende a ser mais encontrada nas praias do litoral do estado.

Revisão #1
Criado 12 julho 2023 21:20:04 por Redemagic
Atualizado 9 novembro 2023 14:31:25 por Redemagic