

## **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**

#### **Mugunzá**

**Ingredientes:** milho para mugunzá (mucunzá), leite de coco, açúcar ou sal (a gosto), mocotó de porco (se for mucunzá com sal).

**Como fazer:** coloca-se o milho para cozinhar, quando esta mole acrescenta-se o leite de coco e após o açúcar, caso a pessoa prefira o mucunzá doce. O mucunzá pode ser variado ainda com sal e mocotó de porco e/ou toucinho. Neste caso ao colocar o milho no fogo coloca-se dentro o mocotó e o sal e não usa-se nem o leite nem tampouco o açúcar.