

## **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**

#### **Peixada**

**Ingredientes:** peixe, leite de coco, ovos e tempero a gosto (cheiro verde, pimenta, alho, cebola, pimentão, tomate, sal)

**Como fazer:** corta-se o peixe, lava-se e tempera-se, depois leva-se ao fogo com água suficiente para cobri-lo. Na primeira fervura acrescenta-se o leite de coco e os ovos cozidos cortados em rodela, deixa ferver mais um pouco até o peixe ficar cozido. Do caldo procura-se fazer um gostoso pirão para servir com o arroz e o peixe.