

Comida Mateira

Banana Assada

Ingredientes

Uma banana grande, Canela, Papel alumínio.

Modo de Preparar:

Enrole a banana no papel alumínio, sem tirar a casa, e leve a fogueira.

Após cerca de 30 minutos, retire e desenrole.

Sobre um prato, retire a casca da banana, polvilhe um pouco de canela e ...

Bom apetite !

Banana com canela

Ingredientes

Uma banana grande, Canela, Açúcar, Papel alumínio.

Modo de Preparar:

Pegar a banana descascar cortar no meio na vertical, colocar canela e um pouco de açúcar e fechar novamente, enrolar em papel alumínio e colocar na brasa para assar, esperar de 10 a 15 minutos e degustar este maravilhosa sobremesa.

Batata assado no barro

Ingredientes

Batata: da terra ou doce, sal, barro.

Modo de Preparar:

Envolva a batata com o barro numa superfície de mais ou menos 2 cm de barro, após a fogueira estiver somente ardendo em brasas. Coloque as batatas sobre as brasas, podendo cobrir-las com barro. Lembre-se de deixar parte do barro exposta. Pois no momento em que estiver pronta o barro trincar. Então é só adicionar sal a gosto e se deliciar com essa deliciosa comida mateira.

Pão a caçador

- 1- Despeje farinha com pitadas de sal numa vasilha.
- 2 - Coloque água aos poucos, até que a massa fique macia, mais não muito mole.
- 3 - Misture bastante até que a massa desgrude do fundo.
- 4 - Pegue porções de mistura, faça uma "minhoca" e enrole no bambu.
- 5 - Leve o espeto à fogueira ou à churrasqueira, não muito perto do fogo.
- 6 - O pão estará no ponto quando estiver dourado

Arroz sem panela

Ingredientes

Arroz, Água, Sal, Caixa de leite longa vida.

Modo de Preparar:

- 1 - Abra a caixa de leite pela parte de cima.
- 2 - Encha dois terços da caixa com água.
- 3 - Coloque três punhados de arroz e uma pitada de sal.
- 4 - Feche a caixa e coloque perto da brasa.
- 5 - Não deixe o arroz queimar.
- 6 - O arroz demora cerca de meia hora para ficar pronto..

Maçã com Goiabada

Ingrediente:

Maça, Goiabada, Papel alumínio.

Modo de Fazer:

- 1- Retire o caroço da maçã.
- 2 - Preencha os buracos com goiabada.
- 3 - Embrulhe a maçã no papel alumínio.
- 4 - Coloque a maçã embrulhada perto da brasa da fogueira ou da churrasqueira.
- 5 - A maçã estará pronta quando o papel estiver escuro.

Ovo no espeto

Ingredientes:

Um ovo e um espeto de salsichão.

Modo de Preparar:

Faça um buraco onde você possa acender a brasa de forma que o espeto fique apoiado em suas bordas, pegue o ovo e faça um furo pequeno nas extremidades de forma que o espeto o atravesse, coloque-o na brasa e vai girando para casca ficar toda escura

Frango Subterrâneo

Ingredientes:

Frango, Papel Alumínio

Modo de Preparar:

Dentro de um buraco faz-se uma fogueira, quando esta for somente brasa coloca-se o frango envolto em papel alumínio e recoberto por barro dentro do buraco, fechando-o com terra e acendendo-se nova fogueira sobre o frango, agora enterrado.

Aguarde aproximadamente 2 horas e o frango estará pronto.