

Comidas para Pretos-Velhos

Aprenda diversas receitas da culinária religiosa da cultura afro-brasileira utilizadas para oferendas, agradamentos, homenagens, festivais e muito mais!

ANTIGO MINGAU DAS ALMAS

Materiais: Pão, água ou café amargo.

AIPIM DAS ALMAS

Alguns pedaços de aipim descascados e cozidos em água pura. Depois de cozidos, deixe esfriar, arrume em um alguidar e regue com melado.

MINGAU DAS ALMAS

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ litro de leite + 2 $\frac{1}{2}$ colheres de sopa de farinha de acaçá + $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar. Modo de preparo: misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até dar ponto de mingau liso, bem mole. Coloque numa tigela branca e, depois de frio, leve na casa das almas ou num cruzeiro de igreja, ou num campo limpo com uma vela branca oferecendo as almas.

ROUPA VELHA (PRETO VELHO)

Dessalgue um pedaço de carne seca e pique. Refogue uma cebola ralada no azeite doce e coloque a carne seca picada e sem sal, deixe cozinhar bem. Depois de bem cozida, desfie a carne. Esta carne desfiada pode ser misturada com farinha de mesa ou com feijão preto (caroço).

TUTU (PRETO VELHO)

Cozinhe feijão preto depois de pronto, coloque em uma cubuca e misture com um pouco de farinha de mandioca.

CAFÉ PARA AS ALMAS

Pão molhado no café e leite em uma cubuca ou tijela.

COPO HARMONIZADOR DA PRETA VELHA

Em um copo virgem coloque água filtrada de preferência de

filtro de barro, adicione uma rosa branca por cima. Depois basta acender uma vela branca e reze um Pai Nosso e Ave Maria.

BEBIDAS QUE PODEM SER SERVIDAS AS ALMAS

Leite de vaca;

Água mineral;

Vinho moscatel;

Café amargo.