

Oferenda para Zé Pelintra

Aprenda uma oferenda bastante saborosa para o Mestre Zé Pelintra!

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- ✓ Uma abóbora moranga ou baiana
- ✓ Carne-seca dessalgada cortada em lascas grossas
- ✓ Tomate, cebola, pimentão, cheiro-verde, coentro
- ✓ Azeite de oliva
- ✓ Cerveja
- ✓ Cigarro de palha
- ✓ Um cravo branco ou vermelho

MODO DE PREPARO – Abra a abóbora e retire as semente. Dê uma leve fervura na abóbora, sem deixar amolecer demais. Refogue bem a carne-seca e deixe cozinhar um pouco. Depois, coloque os temperos picadinhos e deixe ferver em fogo baixo.

Quando estiver pronta coloque dentro da abóbora e regue com bastante azeite de oliva. Forre um prato com folhas de alface e coloque a abóbora. Coloque ao lado um garfo e uma faca (opcional), um copo com cerveja e um cigarro de palha aceso. Ponha o cravo ao lado da abóbora. Deixe este presente em local próximo a comércio de grande movimento, em uma praça ou em locais de subida.

Oferenda para o Mestre Zé Pelintra

Aprenda uma bela oferenda para o Mestre Zé Pelintra!

- **Elementos necessários:**

- ✓ Prato de barro médio
- ✓ Carne de sol dessalgada cortada em lascas grossas
- ✓ Cigarro de palha
- ✓ Cerveja
- ✓ Gordura de coco ou manteiga de garrafa
- ✓ Cebola
- ✓ Alho
- ✓ Farinha de mandioca crua
- ✓ Azeitona

MODO DE PREPARO – Cozinhe bem a carne de sol até amolecer e depois frite na gordura de coco ou na manteiga de garrafa. Acrescente a cebola cortada em rodela grossas, alho picado, azeitona e farinha suficiente para fazer uma boa farofa. Acrescente uma pitadinha de sal. Coloque num prato. Acompanha um copo de cerveja bem gelada e um cigarro de palha.