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 rodelas 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.