Ponto de Zé Pelintra – Ô meu limão

PONTO DE DEFESA – ZÉ PELINTRA

Ô meu limão,
Ô meu limoeiro,
Ô meu limão
Ô meu limoá.

Eu sou Zé Pelintra,
Zé Pelintra eu sou,
Joguei meu punhal no ponto,
Para meu ponto afirmar,
Chamei meus camaradas,
Para vir me ajudar.

Joguei meu punhal no ponto,
Para meu ponto afirmar,
Chamei meus camaradas,
Pra demanda vir quebrar…

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.