

A Culinária Mineira



Durante nosso Estudo de Meio, tivemos a oportunidade de conhecer as cozinhas dos restaurantes de Minas Gerais.

Após a conversa com os *chefs* dos restaurantes, descobrimos que a culinária mineira recebeu muita influência dos escravos.

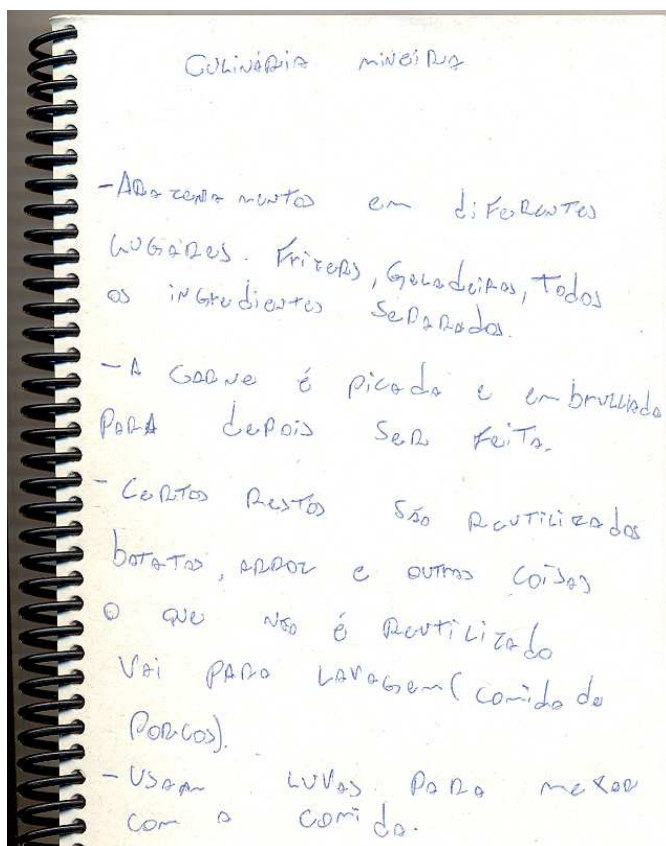
Os pratos mais comuns são: feijoada, feijão tropeiro, leitão à pururuca, torresmo, frango ao quiabo, galinha ao molho pardo, angu, entre

outros.

A culinária também é marcada por seus doces como, por exemplo, o doce de leite e a goiabada.

Diferentemente de outras regiões, a carne de porco é a mais usada.

Em nossa opinião, a comida mineira é muito saborosa, porém muito pesada e, durante os cinco dias de viagem, nos deliciamos com esse sabor único.



Página do caderno de campo, de Gustavo Winther

Guilherme Gorgulho

André Garcia

Gustavo Winther.