

**Evento online**  
17 a 22 de novembro

Terra  
Madre  
Brasil

Alimentos *bons,  
limpos e justos*  
para todos.



## Oficina do Gosto Amazônia

**Prato: pyra (peixe em tupi), pirão de farinha d'água bragantina, maniçoba moqueada, tacacarana, arroz e salada lacidatá.**

### Pyra

180g de filé do peixe da sua região, preferencialmente de rio e fresco (sugestões: dourada, filhote, pescada amarela, vermelho, tucunaré, pirarucu)

Farinha de carimã (pode ser substituída por farinha de mandioca batida no liquidificador)

Gordura de porco

### Tacacarana

1L tucupi

1 maço de jambu

5 folhas de chicória (coentão no sudeste)

3 folhas de Alfavaca

2 colheres de sopa de goma de tapioca

Sal a gosto

### Maniçoba

1kg maniva (folha da mandioca brava fervida por 7 dias, para tirar o veneno)

100g charque

100g chouriço

100g linguiça

Realização:

  
Slow Food® Brasil

Correalização:

 **CAR**  
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL

 **GOVERNO  
DO ESTADO**

SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO RURAL

 [terramadrebrazil.org.br](http://terramadrebrazil.org.br)

