

Evento online
17 a 22 de novembro


**Terra
Madre
Brasil**

Alimentos *bons,
limpos e justos*
para todos.



Oficina do Gosto Bioma Mata de Araucárias

Prato: costelinha de porco moura e quirera orgânica

Costelinha de porco com molho de goiaba

- 2kg de costelinha de porco moura
- 1 beterraba
- 4 dentes de alho
- 600 ml de cerveja pilsen artesanal
- 1 talo de salsão
- 1 alho poró
- 1 colher de chá de sementes de coentro em pó
- 1 colher de chá de pimenta jamaica em pó
- 1 colher de sopa de sal

Molho

- 500g de goiabada picada
- 2 dentes de alho picados
- 200g de tomate maduro sem casca e sem sementes picado
- 100 ml de água
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1 colher de sopa de manteiga

Realização:


Slow Food® Brasil

Correalização:

 **CAR**
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL

 **GOVERNO
DO ESTADO**

SECRETARIA DE
DESENVOLVIMENTO RURAL

 terramadrebrazil.org.br

Evento online

17 a 22 de novembro

Terra
Madre
Brasil

Alimentos *bons,*
limpos e justos
para todos.



- 1 colher de sopa de azeite
- 50 g de gengibre ralado
- 1 pimenta dedo de moça picada
- 2 dentes de cravo
- 1 rama de canela

Quirera de milho crioulo

- 1 cebola
- 2 dentes de alho
- 1 xícara de quirera de milho crioulo
- 3 xícaras de caldo de legumes
- 1 folha de louro
- 200 gramas de bacon
- Cheiro verde

Realização:



Slow Food® Brasil

Correalização:

 **CAR**
COMPANHIA DE DESENVOLVIMENTO E AÇÃO REGIONAL

 **GOVERNO DO ESTADO**

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL

 terramadrebrazil.org.br