

Escondidinho de Camarão – Uma Iguaria Brasileira

O [escondidinho de camarão](#) é um prato muito saboroso, sendo uma opção para quem come o famoso escondidinho de carne seca. Atualmente, há tantas variedades que podemos encontrar escondidinho feito com o recheio de bacalhau, de frango, de linguiça artesanal, de carne de siri, de cordeiro e de peixes. Há, inclusive, a versão vegetariana do escondidinho, preparada com legumes e queijo de cabra, e que faz muito sucesso entre aqueles que comem carne. O escondidinho de camarão receita muito fácil de ser feita. É só seguir o passo a passo. É claro que você vai encontrar algumas variedades, pois há sempre algum ingrediente incrementando, adicionando, testando novos ingredientes e receita do escondidinho de camarão. Às vezes, a receita pode demorar até 1 hora para ficar pronta, no entanto, não se desespere, o resultado final será totalmente recompensador. E, com certeza, você vai agradecer ao paladar mais exigente. No entanto, de tanto ouvirmos falar ou comer uma determinada comida nos vem à mente: de onde surgiu este prato, qual a sua origem? Bom, ao comermos o escondidinho parece que essa pergunta é respondida com facilidade, pois, no Brasil, o escondidinho de carne seca faz o maior sucesso. Então, é possível pensar que o escondidinho é um típico prato do Nordeste brasileiro, certo? Sim, está correto. O escondidinho é um prato bastante popular entre os nordestinos, sendo que a sua origem é do estado de Pernambuco, apesar de uma corrente achar que o prato tem origem em Portugal, já que os portugueses teriam trazido para o Brasil a técnica para dessalgar a carne seca. Quanto a parte sobre a origem do escondidinho, o fato é que com a migração interna dos nordestinos para outros estados, o escondidinho chegou a ser conhecido entre moradores de outras regiões do país, e não somente, entre os pernambucanos. E, claro, a fazer parte do cardápio de cariocas, mineiros, gaúchos, entre outros. Mas, por que o escondidinho se chama desta forma? Simples. A base do prato é a mandioca (raiz originária do Brasil, cultivada pelos índios) ou macaxeira (em Pernambuco esse é o nome que se dá a mandioca) ou aipim, e é justamente nesse purê de mandioca, que a carne vem escondida, daí o nome da comida: escondidinho. A carne seca é desfiada e colocada dentro do purê de mandioca, sendo que o escondidinho pode ser servido também gratinado com queijo coalho. Entre as receitas mais tradicionais está o escondidinho de carne seca e de carne de sol, muito consumidas no Nordeste. Já o charque é muito usado no Rio Grande do Sul, em substituição às carnes. O gosto de um escondidinho feito com charque é bem diferente de um escondidinho tradicional feito com carne seca ou de sol, no entanto, devido ao clima na região sul do Brasil, a carne de sol é mais difícil de ser preparada, por isso os gaúchos optaram pelo charque. O tempo de preparo da comida também é mais demorado, no entanto, esse pequeno pormenor tira o prazer dos gaúchos em comer o escondidinho adaptado.

Sobre o Autor

Jornalista formada na Facha/ RJ

Source: <http://www.artigopt.com>