

Pamonha e Paçoca: delícias populares com muito requinte

E não é exagero, não!



Pamonha – existe a doce e a salgada. Quitute nacional, originalmente brasileiro, é muito consumida na região centro-oeste, especialmente no estado de Goiás. Na tradição goiana é recheada com queijo e servida na palha do próprio milho.

A receita leva milho, óleo e queijo. Outras versões de pamonhas salgadas podem levar linguiça e cheiro verde, frango e guariroba, carne seca e pimenta bode, carne moída...

A pamonha também é muito popular em outros estados do Sudeste, como São Paulo e Minas Gerais.



Pamonha Doce – no centro oeste e no Nordeste, é mais doce – feita com leite de coco, especiarias e açúcar. Consumida como lanche e no café da manhã.

Pamonha a Moda – típica do Goiás: tem linguiça salgada e leva mais pimenta além de queijo branco. É picante e muito nutritiva

Como Servir: na maneira mais rústica a Pamonha é apresentada na própria palha de milho, que pode estar aberta ou fechada, dependendo da ocasião.

Em restaurantes, ou vem em travessas ou pratos individuais, mas sempre dentro da palha do milho. É raro ser servida como acompanhamento – em geral é prato principal ou o lanche mesmo. Na rua, come-se com as mãos direto da palha.

Em tempo; não sirva pamonha sem pelo menos deixar a palha no prato – onde ela estará disposta da forma que você preferir. A palha faz parte da “indumentária” da pamonha – despi-la dela é desrespeitar a identidade dela. Gafe mesmo.

Come-se no prato com garfo e faca. Mas retira-se a palha que envolve a Pamonha com a mão. Recentemente um hotel de Goiânia lançou uma maneira de desembrulhar a pamonha usando de garfo e faca, mas é um prato rústico onde não cabe isso.



Paçoca Doce – iguaria subvalorizada, é uma das joias da nossa gastronomia a base de farinha de milho pilada com canela e açúcar. Sua textura é seca e beeeeem fina e o sabor doce equilibrado faz dela um grande curinga nas sobremesas e lanches. É vendida em embalagens de papel de mercearia, em formato de cone, muitas vezes artesanal.

Para servir – pode ser consumida com sorvete, frutas e até para dar mais sabor a gelatinas. Apresentada em bowls com uma colher ou concha pequena, cada um serve-se da quantidade desejada. Não tem nada a ver com o produto industrializado com o mesmo nome.

É um complemento requintado e versátil – que vale a pena experimentar e aprender a fazer e servir!