

CORREIO INDICA

Isabela Berrogain

Especialmente popular nas festas juninas, a canjica é uma das iguarias mais tradicionais e afetivas da culinária brasileira. Feita a partir do milho branco cozido, o prato leva leite, açúcar, leite condensado, coco ralado, amendoim e canela. O resultado é um doce cremoso, aromático e reconfortante; casa perfeitamente com o tempo frio, típico da época do ano.

Para o chef Sandro Abrantes, responsável pelo menu do Arraial do Cordel, festa junina que ocorre amanhã no Park Way, a canjica representa “união, tradição e fartura”. “Feita do milho, símbolo da colheita, ela traz o sabor acolhedor das comemorações de são-joão e das raízes da cultura brasileira”, define o especialista.

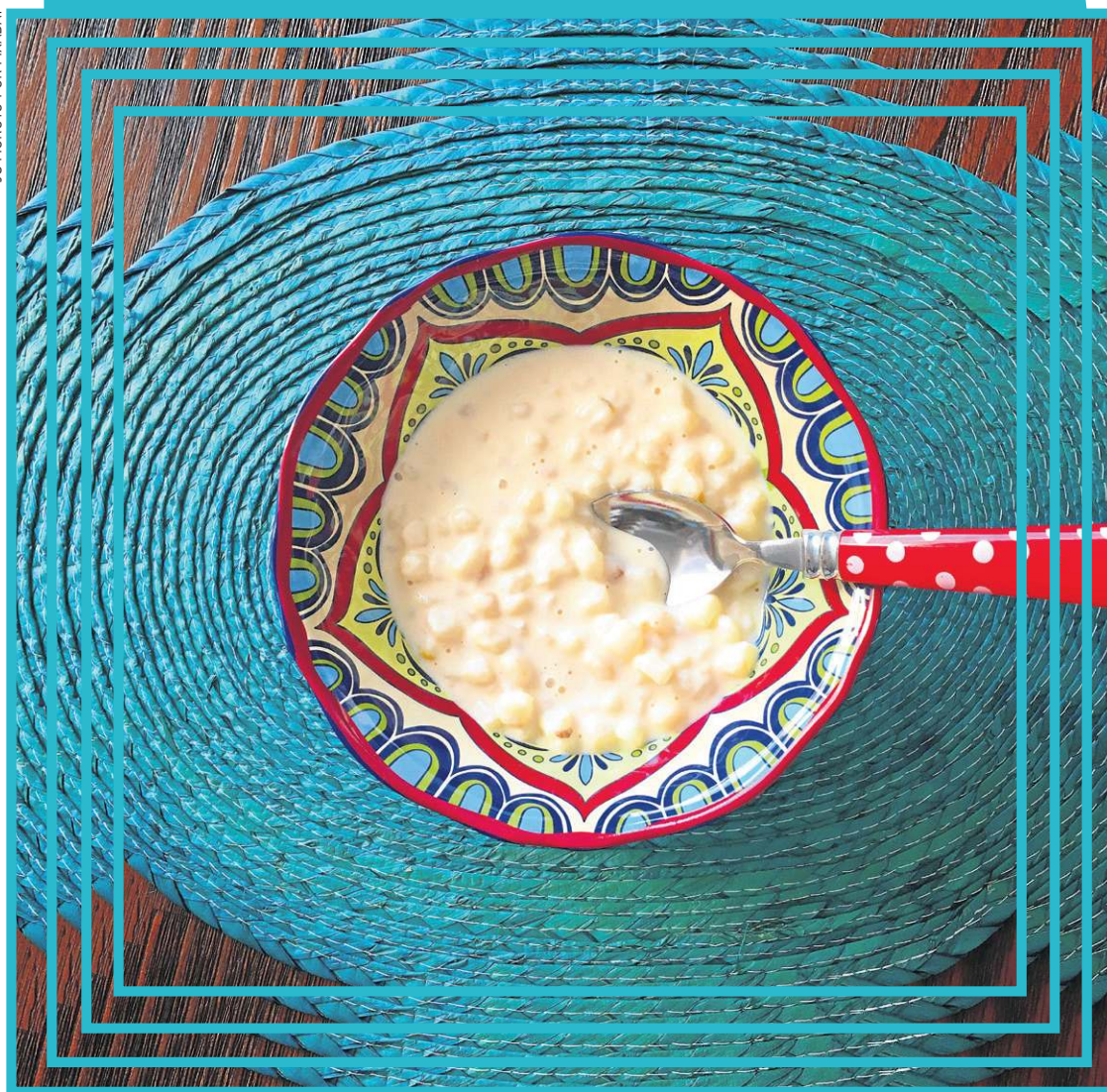
Entre os pratos típicos do período junino, o doce torna-se uma das alternativas mais fáceis de serem replicadas dentro de casa. Ainda segundo o chef, o segredo por trás da canjica caseira perfeita é o tempo do cozimento: “Precisa ser suficiente para o milho soltar o amido e ficar cremoso”.

“Além do mais, o equilíbrio do doce e das especiarias, como o cravo e a canela, faz toda a diferença no sabor”, acrescenta Sandro Abrantes. Para a receita, são necessários 500g de milho para canjica, 1 litro de leite, 1 vidro de leite de coco, 1 lata de leite condensado, 100g de coco ralado, 1 xícara de açúcar e canela em pau e cravo a gosto. “Deixe a canjica de molho

Canjica de colher, de afeto e de casa

É TEMPO DE SÃO JOÃO! APRENDA A REPLICAR UMA DAS RECEITAS MAIS POPULARES DO PERÍODO JUNINO

JU FIOROTO POR PIXABAY



Chef Sandro Abrantes ensina como fazer a canjica perfeita em casa

por cerca de oito horas. Cozinhe na panela de pressão até os grãos ficarem bem macios. Acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado, o

coco ralado, a canela e o cravo. Cozinhe em fogo baixo, mexendo até ficar cremosa. Sirva quente e finalize com canela por cima”, ensina o chef.

Arraial do Cordel

O mês de junho nem chegou, e o calendário junino do Distrito Federal está a todo

vapor. Amanhã, o Arraial do Cordel, no Park Way, une tradição nordestina, gastronomia típica e música ao vivo em uma estrutura cenográfica imersiva inspirada nos grandes festejos nordestinos. O evento oferece serviço open food e, no valor de R\$ 198 (meia), o público poderá desfrutar de quitutes como pamonha, caldo de cana, salsichão, quentão e arroz carreteiro à vontade.

Milho cozido, curau, canjica, pastéis, churros, algodão doce, pé de moleque, cocada, galinhada, caldos variados e cachorro quente também fazem parte do menu. Refrigerantes, sucos e água sem gás estão inclusos no ingresso, enquanto bebidas alcoólicas e água com gás serão vendidas à parte.

A festa ocorre das 19h à 0h, embalada pelo som da banda Balalaica, que sobe aos palcos com repertório recheado de clássicos do forró. Para o público infantil, Arraial oferece Espaço Kids e brincadeiras tradicionais. Crianças de até cinco anos têm entrada gratuita, enquanto as de seis a 12 anos pagam R\$ 98.

SERVIÇO

Arraial do Cordel

Amanhã, das 19h à 0h, no Complexo Cordel (SMPW quadra 4, conjunto 8) Ingressos podem ser adquiridos por meio da plataforma on-line Zig Tickets, a partir de R\$ 198 (meia-entrada). Crianças de 6 a 12 anos pagam R\$ 98. Menores de 6 anos não pagam Classificação livre.