



**ELIANA SILVA OLIVEIRA**

**RELEITURA DO DADINHO DE TAPIOCA COM SIRI E DOCE DE ABÓBORA  
PICANTE**

**ILHÉUS – BA  
2022**

**ELIANA SILVA OLIVEIRA**

**RELEITURA DO DADINHO DE TAPIOCA COM SIRI E DOCE DE ABÓBORA  
PICANTE**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Curso Superior de Gastronomia da FACULDADE MADRE THAÍS, como requisito parcial para obtenção do grau de Tecnólogo em Gastronomia.

**Linha de Pesquisa:** Cozinha Brasileira

**Orientador:** Prof. André Rodrigo Cabral

**ILHÉUS – BA  
2022**

## RESUMO

O presente trabalho é fruto da pesquisa realizada por meio do Curso de Gastronomia da Faculdade Madre Thaís (FMT). Tem como objetivo geral realizar a releitura do dadinho de tapioca, utilizando ingredientes brasileiros. À medida que, o estudo se desenha com base nos seguintes objetivos específicos: Uso do siri e a abóbora como ingredientes principais; fazer uma nova releitura gustativa dos dadinhos de tapioca; agregar sabor, aroma e versatilidade ao prato. A proposta é estabelecer uma conexão com o prato principal reescrevendo a receita a partir da implementação do catado de siri e ingredientes nacionais, favorecendo uma experiência gustativa única para os apreciadores do prato, ao mesmo tempo que pretende estimular os saberes no que diz respeito aos processos de pesca e produção dessa iguaria. Nos procedimentos e métodos, priorizamos as técnicas de cocção que encoraje a criatividade e desenvolvimentos de novas receitas.

**Palavras-chave:** Catado de Siri. Doce de Abóbora. Tapioca

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Dadinho de Tapioca com Siri	14
Quadro 2 - Doce de abóbora apimentado	15
Quadro 3 - Moqueca de siri	16

## **LISTA DE FIGURAS**

Figura 1 – Dadinho de tapioca com 3 dados	17
Figura 2 – Dadinho de tapioca com 8 dados	18

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	7
<b>JUSTIFICATIVA</b> .....	8
<b>OBJETIVOS</b> .....	8
Objetivos Geral.....	8
Objetivos Específico.....	8
<b>REVISÃO DE LITERATURA E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA</b> .....	8
Mandioca, a raiz que deu origem a tapioca.....	9
Siri.....	10
Doce de abóbora.....	11
<b>METODOLOGIA</b> .....	12
Métodos e técnicas de cocção.....	12
<b>RECEITA</b> .....	13
<b>CONCLUSÃO</b> .....	18
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	20

## 1. INTRODUÇÃO

A cozinha brasileira detém variados ingredientes regionais e culturais com influências de diversos povos, cujo a implementação e utilização desses ingredientes contribui na valorização da cozinha nacional. Segundo Santos (2019, p. 3) “muitas preparações, hoje consideradas típicas brasileiras, são nada menos que o resultado de adaptações da culinária trazida pelos povos que posteriormente aqui chegaram. Essa contribuição veio em forma de técnicas de preparo e ingredientes, porém, ajustados a realidade local”. Neste contexto, a influência dos imigrantes nacionais e internacionais agregaram sabor, aroma, técnicas e reconhecimento na culinária nacional.

Dentre os diversificados pratos brasileiro, o dadinho de tapioca obtém, também, destaque em todo País. Criado em 2004 pelo chefe pernambucano Rodrigo Oliveira, o prato realça a simplicidade na preparação, agregando sabor na combinação dos seus ingredientes (tapioca, leite e queijo). Sendo assim, com base no conceito estrutural do prato do Chefe Rodrigo Oliveira, busquei desenvolver uma releitura do Dadinho de tapioca adicionando à sua composição ingredientes nacionais acessíveis na “culinária” popular.

Dessa forma, mantendo a tapioca, como ingrediente principal do prato, preservando sua originalidade e essencialidade, busquei outros insumos populares das diversas regiões do país pela versatilidade da utilização alimentar dos brasileiros, como complemento na composição da criação do novo Dadinho de tapioca. Dessa maneira, apropriei-me da abóbora, por conta da flexibilidade na utilização de inúmeras preparações; uma delas e muito popular, é o doce preparado a partir desse insumo que pode servir como acompanhamento em diversos pratos. E por fim, implementei o siri, disponível na maioria dos rios do Brasil, sendo base alimentar e fonte de renda, principalmente, para a população ribeirinhas. A valorização e o conhecimento dessa iguaria é o que nos leva ao desenvolvimento desse trabalho, incluindo-o em um prato tradicionalmente conhecido e popular na mesa dos brasileiros.

Diante do exposto, o presente trabalho tem o objetivo de agregar conhecimento sobre os produtos citados, expondo seus conceitos, surgimentos, importância gastronômica e valorização de cada um como base alimentar para a população, preservando a sua tradicionalidade e fornecendo novos sabores gustativos para o desenvolvimento do prato.

## **2. JUSTIFICATIVA**

O processo de releitura do dadinho de tapioca é desafiador, uma vez que envolve novos métodos, ingredientes e novas técnicas de preparo. Apesar disso, a proposta da releitura tem em vista produzir uma experiência gastronômica única para os apreciadores; possibilitando uma conexão e envolvimento com os ingredientes da receita principal, ao passo que agrega conhecimento do produto acrescido (siri) ao prato.

A ideia de adicionar o catado de siri é promover aos degustadores uma nova experiência gustativa em relação à receita tradicional, à proporção que estimule a curiosidade do “querer saber” de que forma e como é desenvolvido o trabalho dos pescadores e catadores<sup>1</sup> dessa iguaria. Revelando as dificuldades dos procedimentos e métodos da pesca à catagem do produto para o consumo.

## **3. OBJETIVOS**

### **3.1 Objetivo Geral**

- Realizar a releitura do dadinho de tapioca, utilizando ingredientes brasileiros.

### **3.2 Objetivos Específicos**

- Uso do siri e a abóbora como ingredientes principais
- Fazer uma nova releitura gustativa dos dadinhos de tapioca;
- Agregar sabor, aroma e versatilidade ao prato;

## **4. REVISÃO DE LITERATURA E FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

O dadinho de tapioca surgiu no ano de 2004, na cidade de São Paulo, pelo chefe Rodrigo Oliveira. O início do prato se deu quando uma amiga lhe apresentou uma receita de um bolinho de tapioca que levava leite, queijo minas, ovos, manteiga e a tapioca. Remodelando o prato, o chefe substituiu o queijo minas pelo coalho e passou a oferecer em seu restaurante, mas sem colocar no cardápio, pois a receita necessitava de mais aperfeiçoamento.

A massa em si, precisava de um boleamento rápido, pois perdia o ponto com muita facilidade. “Em um belo dia Rodrigo estava fazendo a massa quando precisou sair da cozinha

---

<sup>1</sup> São trabalhadores que extraem a carne do crustáceo manualmente (SOUZA, 2015).

e quando voltou a massa tinha perdido o ponto e endureceu, a primeira opção era jogar no lixo, mas o chefe resolveu cortar em tijolinhos e fritar, criando assim um novo prato” (MARQUES, 2017, n.p). Porém, ainda não era o que o chefe queria, então ele passou a fazer diversos testes até chegar ao simples: tapioca, leite e queijo, acrescido de uma pitada de pimenta do reino branca.

Rodrigo conta que o formato do dadinho se deu devido a uma amiga provar o tijolinho e avaliar que o mesmo deveria ser mais crocante, então ele cortou os tijolinhos em cubos pequenos que ao fritar ficaram crocantes e mais apreciáveis (MARQUES, 2017). Além da facilidade no preparo, pois não seria mais necessário bolear.

Durante todo o processo de elaboração da receita o chefe realizou testes até atingir o ponto ideal da massa, para que o prato fizesse parte do cardápio do seu restaurante. Assim surgiu o famoso dadinho de tapioca que faz muito sucesso em todo o Brasil, de maneira simples no seu preparo e muito saboroso, conquistou o paladar dos frequentadores do restaurante do chefe e espalhou-se por todo o Brasil, possibilitando diversas releituras e cativando cada vez mais apreciadores.

#### **4.1 Mandioca, a raiz que deu origem a tapioca**

Segundo Motta (2013, p. 17 *apud* FAKUDA, 2005) “a mandioca é uma planta originária do Brasil, e suas raízes são fontes de amidos e carboidratos, amplamente utilizados na alimentação humana e animal. Sua importância alimentar se dá pelo fato de ser a principal fonte de carboidrato para mais de 600 milhões de pessoas no mundo”. Conhecida como a raiz do Brasil, a mandioca é um importante alimento para os brasileiros, em razão da composição nutricional e facilidade no plantio, já que não necessita de solo com altos índices de fertilização para se desenvolver, assim como resistência à escassez de água.

Motta (2013, p. 20 *apud* SOUZA, 2005) destaca ainda que “a importância da mandioca foi preponderante no período colonial, e sua presença se estende ao longo do século como base alimentar, mais destacadamente nas regiões Nordeste e Norte do país”. O autor realça ainda, que a raiz é conhecida por mandioca, macaxeira e aipim, com variações em cada região. Chamada de aipim e macaxeira nas regiões do Nordeste e nas demais regiões do país chama-se de mandioca.

São diversas as possibilidades de utilização da mandioca na culinária que se espalha por todo o Brasil, tanto nos pratos doces quanto nos salgados. Essa versatilidade torna a raiz ainda

mais consumida e valorizada; transformada em farinha e amido, as formas de uso são ainda maiores.

Atualmente são produzidos diferentes tipos de farinha de mandioca, sendo os principais: farinha d'água (fermentada), farinha seca (ralada) e farinha mista. Esta última é o resultado da mistura das duas primeiras, ou seja, da massa ralada com a fermentada, cada um desses tipos é apresentado nas formas fina e grossa e classificada conforme a cor: branca, amarela ou intermediária (LINO E CAZUMBÁ, 2013, p. 30 *apud* ALVES & VEDOVOTO, 2003)

Ainda falando sobre os produtos produzidos através da mandioca, tem-se o polvilho, a puba, a farinha de tapioca, e muitos outros. De acordo com Senra (2013) o polvilho úmido e granulado, quando levado ao calor, resulta em farinha de tapioca, que ao ser preparado lembra-se a pipoca. Já estabelecida como tapioca, essa farinha tem os grãos mais duros, visivelmente mais quebrados, porém saborosa e versátil.

Essa farinha pode ser utilizada em vários preparos, como: em cuscuz, sorvetes, bolos, beijus, farofas e outros. São enormes as possibilidades de uso na gastronomia da farinha de tapioca. Senra (2013, p. 42) destaca ainda que, “a tapioca surge como prova incontestada de nossas primeiras cozinheiras. Heranças perpétuas dos sabores indígenas. Tapioca para alguns, beiju para outros. Doce ou salgado, úmido ou seco, o beiju vem há séculos, enriquecendo nossas mesas”. Nesse contexto, é perceptível a relevância da mandioca para maioria da população nacional, principalmente quando transformada em farinha. Sendo um dos principais acompanhamentos das refeições das diversas culturas do país, a farinha é fonte de alimento para inúmeras famílias, incrementando sabor e tradição que nos acompanha desde os indígenas.

## 4.2 Siri

Segundo Dextro (c2006, s.p. [grifo do autor]), os siris são crustáceos decápodos da infraordem Brachyura seus corpos costumam ser mais achatados e “possuem o último par de patas modificadas em “remos”, adaptadas para natação. Contudo, isso não os impede de se mover habilmente na terra, onde costumam se deslocar majoritariamente para os lados”. O autor destaca ainda que, o siri faz parte da dieta humana e representa, significativamente, uma parcela da pesca global destes crustáceos.

No que concerne aos hábitos alimentares, o siri se alimenta de algas, moluscos, peixes mortos, fungos e são alimentos para os humanos. São vistos como meio de sobrevivência para pescadores e marisqueiros, que utiliza essa iguaria para consumo e vendas, além de ser

importante para as comunidades ribeirinhas, pois através da comercialização do produto se obtém rendas para a sobrevivência do seu povo.

Conforme Souza (2015, p. 5 *apud* FÚRIA *et al.* 2008) “a exploração comercial dos siris no Brasil, ocorre de forma artesanal, utilizando embarcação não motorizada e com apetrechos de pesca do tipo puçá, rede de arrasto, rede de espera, jereré e gancho”. Os pescadores fazem dessa atividade uma forma de sobrevivência, assim eles pescam o siri e comercializam já filetado ou catado aos consumidores. A pesca artesanal promove trabalho e renda nas comunidades ribeirinhas, a partir do extrativismo e beneficiamento de diversos recursos pesqueiros (MAGALHÃES *et al.* 2011).

Existe um processo de extração da carne do siri, e isso é feito de forma manual, onde ocorre todo um processo desde a pesca até a forma filetada. Inicia-se com a pesca, depois a lavagem e posteriormente tem o cozimento, onde são usada panela em fogo a lenha. Em seguida é quebrada a carapaça e retirada toda a carne manualmente, utilizando utensílios como, facas, garfos e até talheres. Após toda a extração da carne, é colocado em sacos plásticos, armazenados em refrigeração e comercializados com o nome de siri catado (SOUZA, 2015).

Isto posto, é evidente notar o quanto o siri é importante para a alimentação e renda dos ribeirinhos, pois é através da pesca e comercialização que eles buscam a sobrevivência. A importância dessa iguaria se dá pela forma e dificuldade que cada pescador e catador tem em obter o produto. Desta forma sabe-se que para chegar de maneira já limpa e catado para o consumidor final, é nítido que o crustáceo passa por todo um processo de retirada de toda a carapaça manualmente e isso se dá pelo empenho de todos os pescadores e catadores ribeirinhas.

Segundo Rodrigues & Batista (2015), os siris têm ampla aceitação na culinária Nordestina por seu sabor agradável e são bastante comuns em cardápios de restaurantes e bares, além de serem comercializados *in natura*.

### **4.3 Doce de abóbora**

Para falar sobre o doce, necessariamente primeiro fala-se da abóbora, o fruto que dá origem ao doce. É um fruto de origem americana, onde as espécies de domesticação mais antigas são bastantes encontradas, na verdade o termo abóbora abrange todos os tipos aboboras e abobrinhas cultivadas e desempenham um papel importante na alimentação humana, especialmente nas regiões tropicais de todo o mundo, onde o seu consumo é bastante elevado.

No Brasil, as abóboras estiveram associadas ao milho e a mandioca, constituindo a base alimentar dos povos indígenas, além de também ter sido incorporados à alimentação dos

escravos e africanos, após o descobrimento e durante a colonização do país. As espécies mais cultivadas no Brasil são: Almiscaradas, Morangas ou Jerimum, Gila, Mogangos, e as de pescoço. Quando os navegadores portugueses chegaram ao Brasil, indígenas brasileiros cultivavam suas próprias variedades de abóboras, para eles o terceiro alimento agrícola de suma importância, perdendo apenas para o milho e a mandioca (MGTNUTRI, 2016).

A abóbora além de ser um alimento nutritivo e saudável, pode ser utilizada de diversas formas e em vários pratos, desde o salgado ao doce, e até a mistura de ambos, é um fruto muito versátil, e bastante utilizado nas mesas dos brasileiros. Seu consumo regular traz grandes benefícios à saúde, pois contém pouco carboidratos e poucas calorias, auxiliando no emagrecimento.

Em relação ao doce de abóbora, importante nessa pesquisa, sua origem é, um tanto quanto incerta, atribuída em diferentes estados como Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro e Minas Gerais, contudo é um produto de origem Brasileira. O doce é típico da culinária brasileira e pode ser visto de diversas maneiras, como o próprio doce em pedaços, compotas e geleias. Sua forma de preparo é simples e disponha de pouco tempo (DIÁRIO DE UM ESCRITOR, 2021).

O doce de abóbora pode ser servido em diversas festas, como acompanhamentos em variados pratos, assim como pode ser apreciado o ano inteiro. É um doce versátil e bem consumido pelos brasileiros e seus apreciadores além de ser um produto durável, caso mantenha-se armazenado adequadamente.

## **5. METODOLOGIA**

### **5.1 Métodos e técnicas de cocção**

Cozinhar é uma arte, a qual permite ao cozinheiro o uso da criatividade e as possibilidades de crescimento dentro da cozinha, quanto mais se explora o mundo das panelas, mais vontade de desenvolver e criar receitas são expostas. Contudo é necessário o uso de técnicas e cocções para o desenvolvimento das receitas, são essas cocções que possibilita o cozinheiro a crescer e ser criativo na cozinha.

Segundo Camolezi (2018, p. 113) “a cocção é o processo de aplicar calor a um alimento com o propósito de modificar, alterar ou acentuar a estrutura dos sabores e aromas deste, para torná-lo adequado a digestão. O calor é o princípio básico utilizado para a definição de cocção”. Para que se tenha um alimento com boa qualidade é necessário o uso das técnicas de cocção,

utilizando de maneira correta e aplicando conforme ao alimento desejado. De forma geral, quando se domina a técnica de cocção, adquire o conhecimento fundamental para o desenvolvimento do cozinheiro.

Os métodos de cocção transmitido pelo calor para os alimentos mais utilizados são: condução, o mais utilizando em casa, onde se emite o calor de fora para dentro do alimento; Convecção, é o método pelo qual as moléculas de fluido gasoso ou líquido se desloca de um meio mais quente para uma área mais fria e essa cocção pode ser natural ou artificial; A radiação, o calor é transmitido por ondas, onde não há o contato direto com o alimento. Nos métodos de cocção existem o calor seco e o calor úmido (CALOMEZI, 2018).

Falando sobre os métodos de cocção utilizado na releitura do dadinho de tapioca com siri e doce de abóbora picante, se fez necessário três tipos de cocções diferentes, pois para o desenvolvimento da receita a utilização desses métodos foram essenciais para alterar a estrutura do alimento. O calor úmido, que tem como objetivo a hidratação através do meio aquoso que pode ser água, sucos, leite, além de outros líquidos. Pode também transportar nutrientes, e dissolver substâncias, e assim ser utilizados para a maioria dos alimentos, com variação de tempo e temperatura. O resfriamento, que o alimento após retirado do fogo é levado até a geladeira para resfriar e obter uma consistência mais firme e facilitar o manuseio dele, dando mais resistência ao produto. E por fim o calor seco, é onde o alimento será frito por imersão em fogo baixo para que o todo o produto seja frito corretamente e de forma uniforme, sem queimar e nem ficar cru, dando-lhe crocância e mantendo a qualidade do alimento.

De acordo Philippi (2014) a cocção é o uso da técnica na hora do preparo dos alimentos, na qual é utilizado algumas fontes de calor para modificar as características sensoriais; alterando cor, sabor, aroma e textura dos alimentos. Autora enfatiza ainda que, para manutenção do sabor e qualidade do produto original, a cocção deve ocorrer de forma rápida, mas se a intenção é modificar o sabor, o processo de cocção ocorre de forma mais lenta. Dessa forma, vale salientar que a cocção feita de forma correta, transforma o alimento, dando-lhe opções de como cozinhar, e entender como funciona cada alimento.

## 6. RECEITA

### QUADRO 1 - DADINHO DE TAPIOCA COM SIRI

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Tapioca	200g	Kg
Leite	400ml	L
Queijo Ralado	50g	Kg
Sal	5g	Kg
Moqueca de Siri	250g	Kg
Óleo	600ml	L

**MODO DE PREPARO:**

Em um bowl coloca a tapioca acrescido do leite fervido e sal. Misture até começar a hidratar, em seguida acrescente a moqueca do catado de siri e o queijo ralado, depois de todos os ingredientes incorporados, deixe a mistura descansar por uns 10 minutos. Feito isso, disponha a mistura em uma travessa retangular untada com óleo e leve à geladeira por um período de 30 a 45 minutos. Após esse tempo, retire a tapioca da geladeira e corte-a em quadrados pequenos, com óleo já aquecido ao fogo baixo, frite o dadinho de tapioca e sirva com o doce de abóbora picante.

Fonte: Quadro elaborado pela autora, 2022.

## QUADRO 2 - DOCE DE ABÓBORA APIMENTADO

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE
Abóbora de pescoço	500g	Kg
Açúcar	300g	Kg
Cravo	4	Un
Pimenta dedo de moça	2	Un
Pau de canela	1	Un

**MODO DE PREPARO:**

Em uma panela grande coloque a abóbora descascada e cortada em pedaços pequenos para cozinhar até que ela fique totalmente cozida. Depois junte o açúcar, a canela em pau e o cravo. Leve novamente fogo brando para cozinhar, mexendo sempre. Quando estiver bem incorporado, retire o cravo e a canela, deixe apurar até pegar consistência. O doce vai ficar úmido e com a aparência brilhosa. Sirva frio com o dadinho de tapioca.

Fonte: Quadro elaborado pela autora, 2022.

### QUADRO 3 - MOQUECA DE SIRI

<b>INGREDIENTES</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>UNIDADE</b>
<b>Catado de siri limpo</b>	<b>200g</b>	<b>Kg</b>
<b>Tomate</b>	<b>2</b>	<b>Un</b>
<b>Cebola</b>	<b>1</b>	<b>Un</b>
<b>Pimentão</b>	<b>1/2</b>	<b>Un</b>
<b>Coentro</b>	<b>1</b>	<b>Un</b>
<b>Leite de coco</b>	<b>250ml</b>	<b>L</b>
<b>Sal</b>	<b>10g</b>	<b>Kg</b>
<b>Cúrcuma</b>	<b>Qb</b>	<b>Qb</b>
<b>Pimenta doce</b>	<b>1</b>	<b>Un</b>
<b>MODO DE PREPARO:</b>		
<p>No liquidificador acrescente o tomate, cebola, pimentão, coentro, sal e o leite de coco. Bata até triturar todos os ingredientes, depois coloque em uma panela, leve ao fogo até que essa mistura cozinhe e reduza o líquido, em seguida acrescente a cúrcuma, o catado de siri e deixe apurar até agregar o sabor. Após cozido coloque a pimenta cortada em brunoise, desligue o fogo e deixe esfriar.</p>		

Fonte: Quadro elaborado pela autora, 2022.

### **TESTE 01:**

O teste foi realizado para inserir os novos ingredientes à receita e assim avaliar o andamento do prato. Durante o teste foi observado a influência de cada insumo atribuídos, tendo em vista a relevância de cada ingrediente e sua transformação durante todo o processo, tendo em vista acrescentar sabor, textura, coloração e versatilidade ao prato, além da importância de testar a harmonização dos ingredientes, para que um não se destaque mais que o outro obtendo-se a harmonia entre eles.

Durante o teste, cada insumo foi colocado com o devido cuidado; analisando a quantidade, a harmonização, o tempo de cocção e destacando a pertinência de cada novo insumo incluso na receita. Foi observado com minúcias a aparência e o formato da nova receita, para que o prato alcançasse o padrão da receita primária. Desse modo, todos os ingredientes foram testados de forma que se adequou ao prato original, resultando em nova transformação por meio da releitura. É relevante destacar que não houve outros testes em razão do teste 01 obter os resultados satisfatórios (Figura 1 e 2) em conformidade com a receita de origem.

**FIGURA 1 – DADINHO DE TAPIOCA COM 3 DADOS**



Fonte: Imagem do arquivo da autora, 2022.

FIGURA 2 – DADINHO DE TAPIOCA COM 8 DADOS



Fonte: Imagem do arquivo da autora, 2022

## 7. CONCLUSÃO

Diante ao exposto, concluímos que as possibilidades de utilizar ingredientes de diferentes sabores em um único prato é possível por meio das relações e combinações dos insumos conectados à imaginação e criatividade do desenvolvimento do prato. Durante todo o processo de releitura, percebemos que o universo de possibilidades com o uso dos variados ingredientes permite evoluir as receitas para adquirir novos sabores e conquistar diversos paladares. Quando há criatividade e imaginação, o processo de criar e reinventar novas receitas flui a partir do ponto central do prato e seu ingrediente principal. Estimulando-nos a acrescentar outros insumos harmonizando com os ingredientes próprios da receita base.

Assim, ao finalizar o trabalho, percebemos a importância de ligar o conhecimento adquirido a criatividade e imaginação para se obter novas receitas, com novos sabores, texturas e cores. Cabe a cada pessoa usar suas experiências e conhecimentos durante a elaboração ou releitura de um prato, deixando sempre a mente idealizar o melhor caminho. Por meio deste movimento, conseguimos implementar, satisfatoriamente, os novos ingredientes ao dadinho de tapioca, trazendo uma experiência gustativa favorável a receita, consolidando o sabor, a textura, a cor, o formato e elevando o palato dos apreciadores. É relevante pontuar que, sugere-se, a implementação de novos ingredientes às receitas consolidadas, uma vez que, a releitura abrange outros paladares e novos sabores.

## REFERÊNCIAS

CAMOLEZI, M.A.J. **Técnicas básicas de cozinha**. Londrina: Editora e Distribuidora Educacional S.A., 2018.

DEXTRO, R.B. **Siri**. c2006. Disponível em: <<https://www.infoescola.com/animais/siri/>> Acesso em: 10 mar. 2022.

HISTÓRIA e Origem - O especial doce de Abóbora. **Diário de um escritor**. Online. 21 nov. 2021. Disponível em <<https://www.diariodeumescritor.com.br/2021/11/21-historia-e-origem-o-especial-doce-de.html?m=1>> Acesso em: 23 abr. 2022.

LINO, L.L.A; CAZUMBÁ, I.R. E, nutricionalmente, o que é que a farinha tem? In: Raul Lody. (Org.). **Farinha de mandioca**. 1ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013, p. 27-34.

MAGALHÃES, H.F., COSTA NETO, E.M., & SCHIAVETTI, A. **Saberes pesqueiros relacionados à coleta de siris e caranguejos (Decapoda: Brachyura) no município de Conde**, Estado da Bahia. Biota Neotrop.

MARQUES, B. Rodrigo Oliveira fala sobre o sucesso do dadinho de tapioca. **Revista Menu**. 2017. Disponível em <<https://revistamenu.com.br/rodrigo-oliveira-fala-sobre-o-sucesso-do-dadinho-de-tapioca/>> Acesso em: 18 mai. 2022.

MOTTA, J. S. Mandioca, a raiz do Brasil. In: Raul Lody. (Org.). **Farinha de mandioca**. 1ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013, p. 17-34.

OS TIPOS, origem das aboboras e o seu cultivo no Brasil. **MGTnutri**. Curitiba, 09 jun. 2016. Disponível em: <<https://mgtnutri.com.br/origens-das-aboboras-e-o-seu-cultivo-no-brasil-2/>> Acesso em: 04 abr. 2022.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e Técnica Dietética**. 3. ed. Barueri, SP: Manole, 2014.

RODRIGUES, A.A; BATISTA-LEITE. L.M.A. **A pesca artesanal dos siris capturados no estuário do Rio Paripe, Ilha de Itamaracá, Pernambuco**. Rev. Bras. Eng. Pesca, [online] v. 8 n. 1, 2015, p. 11-25. Disponível em: <<https://ppg.revistas.uema.br/index.php/REPESCA/issue/view/155>> Acesso em: 30 mar. 2022.

SANTOS, D.M. **Gastronomia brasileira**. Indaial: UNIASSELVI, 2019.

SENRA, A. V. Da mandioca ao pirão, uma aventura de sabores. In: Raul Lody. (Org.). **Farinha de mandioca**. 1ª ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2013, p. 35-71.

SOUZA, E. R. **Aspectos da cadeia produtiva, biologia reprodutiva e estrutura populacional de Callinectes danae no estuário do rio paraguaçu**. Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, 2015. 92f. Disponível em:<<https://docplayer.com.br/72917420-Aspectos-da-cadeia-produtiva-biologia-reprodutiva-e-estrutura-populacional-de.html>> Acesso em: 28 mai. 2022