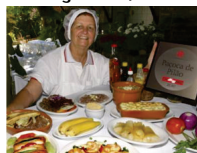




Cardápio servido durante o evento: Paçoca, Carne de Sol, Carne de Sol na Nata, Carne de Sol Acebolada, Galinha Torrada, Galinha Cabidela, Peixe ao Molho de Camarão, Camarão na Casca alho/óleo, Camarão ao Molho da Casa, Camarão com Arroz da Terra, Saladas, Arroz Branco, Arroz de Leite, Feijão Verde, Feijão Cariquinha, Macarrão ao Molho, Macarrão Alho/Óleo, Farofa.

Serviço: Self-service

Preço: R\$ 17,00 (por pessoa) Bebidas diversas Petiscos: Paçoca, Carne de Sol, Camarão e Pastéis.



O Restaurante Paçoca de Pilão funciona na Praia de Pirangi do Norte, na cidade de Parnamirim, desde 1990. Pode ser considerado como o local que serve a típica comida do Rio Grande do Norte. As deliciosas receitas são preparadas pela proprietária e cozinheira Adalva Dias Rodrigues. Dentre as iguarias que podem ser deliciadas a paçoca (carne de sol batida no pilão, acrescida de farinha, cebola roxa e manteiga de garrafa) é a mais requisitada, mas, a carne de sol, a galinha torrada, o peixe ao molho de camarão e o camarão com arroz da terra com queijo de coalho gratinado ao forno, entre outros pratos, também, são imperdíveis. Não quero provocar mais desejo, informamos que estas iguarias estão a disposição dos pesquisadores, professores e estudantes que participam da 34ª Reunião Anual da ANPEd, que será realizado no Centro de Convenções de Natal.