

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

O Mungunzá é uma comida típica da Região Nordeste do Brasil. Feita de grãos de milho-branco ou amarelo. O milho é cozido em leite de coco ou de vaca, açúcar, canela em pó e cravo-da-índia.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

No nordeste as pessoas comem Mungunzá durante todo o ano mas ela é mais famosa no mês de junho, quando acontecem as Festas Juninas em todo o país.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

O Mungunzá é uma comida típica do Nordeste mas com a migração, quando as pessoas do Nordeste mudaram-se para outras regiões do Brasil, esta comida recebeu influências locais que podem ter mudado um pouco o modo de fazer e até mesmo mudou o modo como a nomeia.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

Acontece que com a chegada dos nordestinos na Região Sudeste, o Mungunzá foi adaptado e passou a se chamar Canjica.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

O Mungunzá é comum em várias partes do país, em cada lugar pode ser chamado e feito de um jeito diferente, existem até Mangunzá salgados: feitos com milho e feijão, nos estados do Ceará, Paraíba, Pernambuco e Rio Grande do Norte, parece até uma feijoada em alguns municípios destes estados.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

Com a chegada dos nordestinos na Região Sul, o Mungunzá foi adaptado e passou a se chamar Canjica.

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

Nos estados do Maranhão e Piauí o prato é conhecido como "chá de burro".

Comida Típica Nordestina: Mungunzá

Na região Norte do país, no Pará, o Mungunzá é chamado de Mingau do Milho Branco.