



A culinária de Nova York

Rodrigo Cordeiro oliveira

6°•B•tarde



Colégio
Teleyos



Hambúrguer e Pizza



Uma das mais famosas comidas de Nova York é o Hamburger, que não pode faltar nos cardápios da cidade. Podem ser encontrados tanto em restaurantes chiques, como em barracas de rua, grandes e suculentos, são a pedida número 1 dos americanos. Mas o hambúrguer tem um concorrente forte, as Pizzas, que não podem faltar em terras americanas, são vendidas inteiras ou em pedaços, pois são gigantescas.



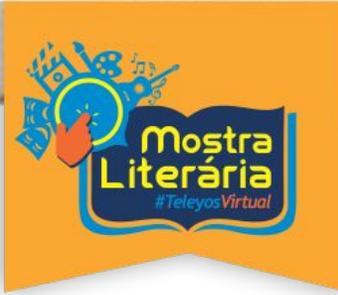


Cupcake e Cheesecake

Cupcake, estes bolinhos são os reis de Nova York, os sabores são os mais diversos possíveis e entre os principais estão: o red velvet, chocolate e blueberry.

Cheesecake uma sobremesa tradicional americana, que ficou famosa no mundo todo. Trata-se de uma torta a base de cream cheese, massa de biscoito doce e alguma cobertura.





Noodles e Hotdog



Noodles, famoso macarrão asiático da Big Apple, possui muitas variações, e uma das mais famosas é o lamen, feito com a massa cozida num caldo e servida com uma série de acompanhamentos como vegetais, carne de porco, ovos, brotos, etc..

Hotdog, o clássico e básico cachorro-quente americano é encontrado em quase toda esquina da cidade. É uma opção para quem além de fome, tem pressa, pois são feitos somente com pão, salsicha, ketchup e mostarda, em menos de dois minutos já ficam prontos.





Bagels e Eggs Benedict

Bagels é um pão redondo, com um furo no meio, de origem judaica, como a comunidade judaica em Nova York é enorme, este pão dominou as ruas da Big Apple, se transformando no café da manhã nº1 de praticamente todo nova-yorkino.

Eggs Benedict é prato bem típico de Nova York, que inclusive foi criado na cidade. São ovos poché (com a gema bem molinha), servidos com bacon, molho holandês e um pão.

Easy Eggs Benedict

