

# Clipagem Internet

Guia Floripa – 27/04/2011 - [www.guiafloripa.com.br](http://www.guiafloripa.com.br)

## FEIJOADA



A mais típica das comidas brasileiras surgiu na época da escravidão, quando os senhores aproveitavam as partes nobres do porco e deixavam o resto para misturar com feijão preto e servir aos trabalhadores.

Hoje em dia a feijoada é prato obrigatório em qualquer nível social e tem como acompanhamentos ideais o arroz, a farofa, a couve mineira e a laranja.

Para alguns, uma boa pimenta também cai bem. Com alto teor de gordura e servido sempre em temperatura alta, é ideal para os dias mais frios.

Por isso, é só a temperatura cair na rua para aquele cheirinho tão delicioso tomar conta da cidade nas

manhãs de sábado.

**Confira abaixo onde você pode degustar esta maravilha da culinária nacional.  
SERVIDA NOS MESES DE OUTONO E INVERNO.**

**Maria do Mar**

**Saco Grande**



Uma das mais tradicionais feijoadas da cidade, inclusive já foi premiada pela revista Veja, é servida há mais de uma década nos sábados de maio a setembro. Funciona em *buffet*, com mesa de aperitivos, feijoada, batatinhas clássicas, caldinho, pirão, carnes e legumes, além de uma variedade de sobremesas. Ambiente em contato com a natureza e com possibilidade de usufruir da infraestrutura do hotel.

**Endereço:**  [Veja localização no mapa](#)

**Duração:** de maio a setembro.

**Horário:** sábados das 12h às 16h.

**Reservas:** (48) 3238-3009 ou pelo e-mail [eventos@mariadomar.com.br](mailto:eventos@mariadomar.com.br).

**[Site oficial do Maria do Mar.](#)**

Atualizado em abril de 2011.