

Folha norte

DE LONDRINA

25 de fevereiro a 3 de março de 2006 - Edição nº 194 - ano 5

A coxinha que é famosa até fora de Londrina

No vaivém da Rodoviária, quem pára tem um bom motivo: a coxinha do "Norte Sul"



Famosa pelo tempero especial, a coxinha de carne ou de frango do restaurante "Norte Sul", do Terminal Rodoviário de Londrina, já conquistou o paladar de muitos londrinenses e de visitantes que passam por lá. Há 17 anos, o proprietário Cícero Augusto da Silva aprendeu a receita com um casal de japoneses, donos de um bar. "Eles foram meus professores na cozinha e, hoje, posso dizer que minha

coxinha é a mais saborosa da região", orgulha-se.

Ele vende cerca de 600 coxinhas por dia e estima que o movimento triplice no Carnaval. Conta ainda que muitos viajantes, em passagem por Londrina, descem do ônibus especialmente para levar o salgado cru e fritar em suas casas. "Tem gente que experimenta e encomenda na hora. Os que já conhecem levam de dúzia." Na receita, a massa de mandioca ou batata, deve ser bem temperada, mas sobre o recheio, Cícero faz mistério. O restaurante "Norte Sul" fica aberto 24h, na Rodoviária.



Ao gosto do cliente: coxinha de massa de batata ou mandioca

Segundo o proprietário Cícero Augusto, no Carnaval, a venda de coxinhas deve triplicar