

# PESQUISA REVELA PIMENTAS FAVORITAS: Dedo-de-moça lidera o ranking



*A dedo-de-moça lidera o ranking das pimentas favoritas dos brasileiros, seguida de perto pela malagueta e biquinho.*

A pesquisa de sabores picantes revela a rica variedade de pimentas na culinária nacional e prova a paixão brasileira por sabores intensos.

Em uma pesquisa inédita realizada pela Gambling.com, empresa líder em marketing digital para a indústria de jogos online, 3.976 brasileiros foram consultados sobre suas três pimentas favoritas. Os resultados revelaram um paladar apimentado e diversificado entre os consumidores, com a dedo-de-moça assumindo a primeira posição no ranking, seguida de perto pela malagueta e pelo biquinho.

A dedo-de-moça, com 10,42% dos votos, consolidou-se como a pimenta mais popular entre os brasileiros. Originária da América do Sul, ela é amplamente utilizada na culinária brasileira, especialmente nas regiões Nordeste e Sudeste. Seu sabor frutado e levemente picante a torna versátil, sendo perfeita para acompanhar carnes, feijoadas e até mesmo molhos.

A malagueta, com 10,13% dos votos, é outra pimenta bastante apreciada pelos brasileiros. Conhecida por sua ardência intensa e aroma característico, ela é um ingrediente fundamental em diversas receitas regionais, como a moqueca capixaba e o vatapá baiano. A malagueta confere um toque especial aos pratos, adicionando sabor e um leve toque de calor.

O biquinho, com 9,87% dos votos, completa o pódio das pimentas mais populares. Essa pimenta pequena e arredondada é conhecida por sua ardência moderada e sabor frutado. Ela é frequentemente utilizada na culinária mineira e goiana, adicionando um toque especial a pratos como o tropeiro e o frango com quiabo.

## **A Pimenta na Gastronomia Brasileira**

A pimenta é um ingrediente fundamental na gastronomia brasileira, presente em diversas receitas regionais. Cada região do país possui suas próprias variedades de pimenta e formas de utilizá-las. No Nordeste, a pimenta é utilizada em praticamente todos os pratos, desde o acarajé até o baião de dois. No Sudeste, a pimenta é um ingrediente chave em receitas como a feijoada e o churrasco. Já no Norte, a pimenta é utilizada em pratos exóticos como o tacacá e o tucupi.

A paixão dos brasileiros pelas pimentas pode ser explicada por diversos fatores. Além de adicionar

sabor e aroma aos pratos, a pimenta possui propriedades termogênicas, que auxiliam na queima de calorias e no aumento do metabolismo. Além disso, a pimenta libera endorfinas, substâncias que proporcionam sensação de bem-estar e prazer.

### **Outras Pimentas Destaque**

A pesquisa também revelou a preferência dos brasileiros por outras variedades de pimenta, como a de bode (9,79%), a de cheiro (8,90%), o cumari do Pará (6,72%) e o murupi (5,58%). Essas pimentas, embora menos conhecidas do grande público, são muito apreciadas por aqueles que buscam sabores mais intensos e exóticos.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/5854/pesquisa-revela-pimentas-favoritas-dedo-de-moca-lidera-o-ranking-em>  
07/04/2026 05:50