

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: AURORA

Denominação do Prato Típico: Caldo de peixe

Origem Étnico-Cultural:

Histórico do Prato Típico: Há muito tempo instituiu-se o costume de proprietários rurais terem em seus terrenos, lagoas de peixes. Este prato há tempos atrás era feito também com ou só da cabeça, como forma de aproveitamento das partes do peixe, onde não havia carne que pudesse ser frita, e outras partes sem muita utilização. Algumas famílias costumeiramente o fazem até hoje.

Ingredientes Prato Original: Partes do peixe como cabeça, cauda, legumes, salsa, cebolinha verde, folhas de louro, alfavaca e condimentos.

Ingredientes Prato Adaptado: partes do peixe que tenham mais carne, arroz (opcional)

Responsável pela Receita/Comercialização: Cancha de bocha Coelho

Local e Endereço de Comercialização: Rod. SC 302 Km 08

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Serve o caldo toda quarta - feira à noite, acompanhada de outros pratos típicos a base de peixe.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: O município de Aurora possui um relevo bastante acidentado e com muitos ribeirões, que propicia a implantação de lagoas para a criação de peixe.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Zuleica May Matias

Data de Preenchimento do Formulário: 05/06