

## **FORMULÁRIO 4**

### **ALIMENTAÇÃO TÍPICA** **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

**MUNICÍPIO:** Braço do Trombudo

**Denominação do Prato Típico:** Strudell de repolho

**Origem Étnica-Cultural:** Alemã

**Histórico do Prato Típico:** Já é uma tradição entre as famílias de origem Alemã fazer este prato, que é passado a diante ainda hoje por algumas famílias na cidade de Braço do Trombudo.

**Ingredientes Prato Original:** Trigo, ovos, água, margarina, repolho, sal, açúcar e canela. Modo de preparo: depois do repolho esta cozido com água e sal escora-o. espalhe a massa que é como a de macarrão espalha o repolho o açúcar, canela e enrole a massa. Passar nata ou creme de leite com canela e açúcar ai leve para assa no forno ate dourar.

**Ingredientes Prato Adaptado:** Permanece com os mesmos ingredientes

**Responsável pela Receita/Comercialização:** Elfrida Froza, mas não é comercializada, a família faz para seu próprio consumo.

**Local e Endereço de Comercialização:** Não é comercializado

**Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização?** Não

**Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:** Não a atendimento ao publico.

**Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:** Esta é uma receita muito antiga, produzida por pessoas de origem Alemã.

**Nome e Assinatura do Agente Cultural:**

**Data de Preenchimento do Formulário:**