

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: Ituporanga

Denominação do Prato Típico: “Patê de Cebola”

Origem Étnica-Cultural:

Histórico do Prato Típico:

Criado mais recentemente o prato originou-se da necessidade de atender uma cliente para determinado evento no verão.

Ingredientes Prato Original:

Cebola, maionese, requeijão, mostarda, azeitonas, cheiro verde e sal a gosto.

Ingredientes Prato Adaptado:

Variações de azeitonas (tipos) e temperos.

Responsável pela Receita/Comercialização: Marileusa Tholl Hinckel

Local e Endereço de Comercialização: “Restaurante Lourdes Tholl”

Avenida Paraguai, 127 – Jardim América

Ituporanga

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

Atende todos os dias no almoço e jantar

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

O prato típico citado acima foi criado por Marileusa Tholl Hinckel a pedido da repórter Adriana da RBS TV, que precisava de um prato frio a base de cebola para um evento em época de verão.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Cristina Vandresen

Data de Preenchimento do Formulário: 10/03/06

ANEXO I

PATÊ DE CEBOLA

Ingredientes:

03 cebolas cortadas
200 gr. de creme de maionese
200gr. de requeijão
04 c. De sopa de mostrada amarela
10 azeitonas sem caroço picadas
Sal a gosto
Cheiro verde (se usar patê no mesmo dia, caso contrário, não coloque, pois a cebolinha verde no dia seguinte deixa o patê amargo).

Modo de fazer

Passa a cebola na água fervendo para tirar a acidez, deixe escorrer bem e esfriar. Coloque no liquidificador com os demais ingredientes. Menos as azeitonas e cheiro verde. Bata até tudo se misturar, mas não muito, para que fiquem pequenos pedaços de cebola, retire e misture as azeitonas.

Sugestões de uso: com torradas, bolacha salgada ou pode-se montar uma torta de pão fatiado sem casca em um refratário. Passe uma fina camada do patê, umedeça a fatia de pão no leite e coloque sobre o patê formando camadas de patê e de pão até que preencha todo o parto, termine com creme. Sirva frio no almoço com um bom churrasco no lugar da tradicional maionese, ou no jantar com uma boa carne assada de forno, saladas e com certeza não se arrependerá, pois é um patê muito saboroso e já aprovado por pessoas com paladar refinado.

Curiosidades: este patê foi criado por mim (Marileusa Tholl Hinckel) a pedido da repórter Adriana da RBS TV para quem já havia feito outras reportagens com pratos a base de cebola, mas para esta reportagem precisava ser um prato frio, pois era época de verão e combinaria melhor com sua reportagem, pesquisei em livros de receitas, internet, e também junto a EPAGRI, mas não conseguindo nada resolvi criar uma nova receita, depois de algumas tentativas cheguei a este resultado que foi aprovado por várias pessoas daí em diante venho mostrando o mesmo em jantares feitos para divulgar nosso principal produto produzido pelos nossos agricultores : a cebola.

RESTAURANTE LOURDES THOLL

Avenida Paraguai 127, Bairro Jardim América – Ituporanga - Fone: 3533 1123

Atendemos todos os dias, no almoço bufê completo, espeto corrido com variadas sobremesas.

À noite de segunda a domingo a lacarte, variações em pizzas, lanches petiscos.

Inaugurado em 1994 por Maria de Lourdes Tholl já falecida, mas sua família continuou com a mesma vontade que ela tinha de SERVIR BEM, PRA SERVIR SEMPRE.