

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: ITUPORANGA

Denominação do Prato Típico: “Sopa de Cebola”

Origem Étnica-Cultural:

Histórico do Prato Típico:

Prato criado para aproveitamento do produto típico e para ser servido em reuniões e eventos em épocas frias.

Ingredientes Prato Original:

Cebolas, cheiro verde, peito de frango, caldo de frango, creme de leite.

Ingredientes Prato Adaptado:

Cebolas, batatas, peito de frango, cheiro verde, creme de leite e caldo de frango.

Responsável pela Receita/Comercialização: “Restaurante Lourdes Tholl”

Local e Endereço de Comercialização: Restaurante Lourdes Tholl

Avenida Paraguai – 127, Bairro Jardim América

Ituporanga

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público:

De segunda a domingo (Almoço e janta)

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Prato servido no restaurante e também nas Festas da Cebola. É muito procurado e pode ser servido frio com mais adaptações.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Cristina Vandresen

Data de Preenchimento do Formulário: 10/03/2006

ANEXO I

RECEITA: SOPA DE CEBOLA

Ingredientes:

04 cebolas
01 peito de frango
01 colher de amido de milho
01 lata de creme de leite sem soro
01 tablete de caldo de frango
Cheiro verde a gosto

Modo de Fazer:

Corte a cebola, coloque em uma panela para uma leve fervura, apenas para tirar a acidez. Coloque aos poucos a cebola e o frango no liquidificador com água para bater, após bater toda cebola com o frango leve tudo para o fogo com água suficiente para formar um creme fino, salgue a gosto, deixe ferver. Dissolva o amido de milho e misture na sopa. Desligue o fogo e misture o creme de leite e o cheiro verde. OBS: pode acrescentar queijo ralado juntamente com o creme de leite ou deixar como opção para ser colocado a mesa juntamente com torradas como acompanhamento.