

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: Ituporanga

Denominação do Prato Típico: “Torta de Cebola”

Origem Étnica-Cultural:

Histórico do Prato Típico:

Prato criado a base de cebola e de testes de adaptações feitas às receitas existentes.

Ingredientes Prato Original:

Massa: Banha, manteiga, leite, fermento, ovos e trigo.

Recheio: Bacon, cebola, leite, ovos e queijo parmesão.

Ingredientes Prato Adaptado:

Ingredientes no recheio como lingüiça, calabresa, etc.

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:

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Cristina Vandresen

Data de Preenchimento do Formulário: 10/03/2006

ANEXO I

RECEITA: TORTA DE CEBOLA

Ingredientes:

02 xícaras de farinha de trigo
03 ovos
02 colheres de sopa de margarina
½ kg de cebola
01 x. de queijo ralado
01 copo de leite
Cheiro verde
01 pitada de noz moscada
02c. de amido de milho
sal

Modo de fazer

Amasse a farinha com 02 ovos, margarina e o sal. Estenda em forma untada. Cubra com a cebola cortada em rodela fina. Misture o queijo, leite, 01 ovo, cheiro verde e demais ingredientes. Despeje as cebolas. Asse em forno por aproximadamente 30 minutos.