

ALIMENTAÇÃO TÍPICA



MUNICÍPIO: JOSÉ BOITEUX

Denominação do Prato Típico: Caçarola Italiana

Origem Étnica-Cultural: É um prato tipicamente da Cultura Italiana

Histórico do Prato Típico: É um prato muito antigo de origem italiana, possui um sabor inconfundível que passa por gerações, dona Olga aprendeu a fazer com sua filha Diomira que hoje já é falecida, que aprendeu a fazer o prato com sua patroa a senhora Mafalda na década de 80 na cidade de Florianópolis, que por sua vez dizia ser um prato muito sofisticado.

Ingredientes Prato Original: 5 ovos, 3 xícaras de açúcar, 3 colheres de trigo, 3 copos de leite, 100g de coco ralado, 2 colheres de queijo ralado, baunilha. Untar uma forma com açúcar caramelizado e depois cozinhar em banho maria por 1 hora.

Ingredientes Prato Adaptado: 5 ovos, 3 xícaras de açúcar, 3 colheres de trigo, 3 copos de leite, 100g de coco ralado, baunilha. Untar uma forma com açúcar caramelizado e depois cozinhar em banho maria por 1 hora.

Responsável pela Receita/Comercialização: Olga Ciquela

Local e Endereço de Comercialização: Dona Olga, pessoa responsável pela fabricação do prato reside na localidade de Caminho Moema, interior do município de José Boiteux.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não é comercializado ao público

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: As pessoas que tiverem interesse em saber mais sobre este delicioso prato pode procurar por Dona Olga, durante todos os dias da semana.

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades: É um prato muito apreciado por todos que o provam, possui um sabor todo especial e um segredo as pessoas que o degustam e que não possuem conhecimento de sua receita acreditam que é feito com leite condensado pela cremosidade apresentada.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Nádia Regina Tottene

Data de Preenchimento do Formulário: 14/03/2006