



FORMULÁRIO 4
ALIMENTAÇÃO TÍPICA
(GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Laurentino

Denominação do Prato Típico: Lasanha

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Prato Típico: Os primeiros imigrantes, de origem Italiana que povoaram Laurentino, faziam a lasanha com massa de macarrão feito em casa e misturavam com carne de galinha caipira frita, queijo e temperos.

Ingredientes Prato Original: Massa de macarrão, molho, carne de frango, queijo. Fazer a massa de macarrão caseiro com 4 ovos, 2 xícaras de água, trigo. Misturavam bem os ingredientes com as mãos até obter uma bola de massa que não gruda nas mãos. Deixar descansar por ½ hora. Espalhar um pouco de farinha na mesa. Espalhavam a massa com uma garrafa de pinga vazia até conseguir uma camada bem fina. Deixava durante a manhã para secar na mesa ou cortava em pedaços e colocava no sol. Corta-se em pedaços do mesmo tamanho. Fazer o molho dourando a cebola, acrescentando temperos verdes e preparar a carne de frango. Cozinhar a carne de frango desfiar e fritar com temperos. Cozinhar a massa do macarrão em água salgada. Retirar a massa cozida e colocá-la em uma travessa em camadas intercalando a massa, carne, molho com temperos, queijos. Levar ao forno de 15 a 20 minutos.

Ingredientes Prato Adaptado: 2 colheres de sopa de margarina, 4 colheres de maisena, queijo ralado, salsa picada, 2 xícaras de leite, sal e pimenta a gosto, 500 gramas de massa de lasanha, 300 gramas de presunto em fatias, 300 gramas de queijo mussarela em fatias. Para o molho misturar os 5 primeiros ingredientes, levar ao fogo e mexer até ficar cremoso. Depois acrescentar a salsa. Cozinhar a massa em água salgada e escorrer uma a uma para não quebrar. Monte a lasanha intercalando a massa, molho, presunto ou mussarela. Levar ao forno de 15 a 20 minutos.

Responsável pela Receita/Comercialização: Clotilde Nardelli.

Local e Endereço de Comercialização: Na casa de Clotilde Nardelli, Rua 15 de novembro, nº 136
Telefone (47) 3546 1591

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Todos os dias no horário comercial sob encomendas na casa de Clotilde Nardelli, Rua 15 de novembro, nº 136 ou nos mercados de Laurentino. Telefone (47) 3546 1591

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

A lasanha pode ser feita com uma grande variedade de ingredientes para recheio: molho branco, carne de frango, carne moída, verduras, palmito e outras, é só escolher uma e bom apetite, todas são deliciosas.

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Maria Terezinha Avi e Zenir Ferrari

Data de Preenchimento do Formulário: 10 de abril de 2006