

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)



MUNICÍPIO: Laurentino

Denominação do Prato Típico: Minestra (sopa de feijão)

Origem Étnica-Cultural: Italiana

Histórico do Prato Típico: Trazida pelos colonizadores italianos para nosso município. Os primeiros imigrantes, de origem Italiana que povoaram Laurentino, aproximadamente em 1920 ou 1930 faziam a minestra com feijão, arroz ou com macarrão caseiro e verduras. Quando matavam um animal (porco ou vaca) guardavam os ossos, orelhas, torresmo, toucinho e outras partes para fazer a minestra (sopa de feijão).

Ingredientes Prato Original: Feijão, arroz ou macarrão caseiro, carnes, verduras e temperos. Colocavam o feijão de molho na noite anterior. De manhã cozinhavam o feijão, com a carne quando estava quase cozido era feito um tempero. Fritavam na banha a cebola, toucinho, temperos verdes, fritava nata e juntava uma colher de trigo, deixava engrossar. Juntava com verduras, batatinha, arroz ou macarrão caseiro, (mistura de água e trigo, que resulta uma massa que esticada com uma garrafa fica uma camada fina que deve ser cortada em tiras e despejava na panela do feijão, deixando ferver tudo Junto). Muita vezes o feijão amassado com as mãos e peneirado para retirar as cascas e só aproveitar o suco.

Ingredientes Prato Adaptado: Feijão, arroz ou macarrão, carnes, verduras, batatinha e temperos. Atualmente os ingredientes e processo de fabricação continuam os mesmos.

Responsável pela Receita/Comercialização: Consumo próprio das famílias Laurentinenses.

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

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

Data de Preenchimento do Formulário: 10 de abril de 2006