

FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**



MUNICÍPIO: PETROLÂNDIA

Denominação do Prato Típico: Pão de Milho

Origem Étnica-Cultural: Italiana/Alemã

Histórico do Prato Típico:

Este é um pão dos primeiros imigrantes italianos que se estabeleceram na Serra Gaúcha. Uma das mais autênticas tradições da cultura e cozinha alemã são as mesas repletas de cucas, *pão de milho*, rosca de polvilho, apfestrudel, schmier, nata, chucrute, bockwurst, queijo, salame, mel, kaschimier, conservas, biscoitos, cuca de mel, morcília, chocolate quente, waffles, torresmo. O café era o principal, com leite puro

Ingredientes Prato Original: batata doce, cará, fubá, sal, sal amoníaco, fermento pão

Ingredientes Prato Adaptado:

Responsável pela Receita/Comercialização: Luciana Francisco

Local e Endereço de Comercialização: Barra Nova - Petrolândia – SC

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Não

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Terças e Sextas na Casa do Agricultor – Praça Emília Meurer Momm – Centro – Petrolândia - SC

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural:

Data de Preenchimento do Formulário:

Receita

PÃO DE MILHO

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de farinha de milho
2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (um pouco mais, se necessário)
batata doce
cará
2 colheres (sopa) de fermento granulado
3 colheres (sopa) de açúcar
1 ovo
1 colheres (sopa) bem cheia de banha ou gordura vegetal
1 colher (chá) de sal
água o quanto baste
manteiga para untar a assadeira

Preparo

1 - Dissolva o fermento em uma xícara de água morna, com o açúcar, misture e deixe descansar por uns 10 minutos, até começar a levedar;
2 - Coloque a farinha de milho em uma vasilha e, mexendo sempre, misture-lhe uma xícara de água fervente, ou um pouco mais, até molhá-la. Deixe esfriar, por 10 minutos;
3 - Junte o fermento levedado à farinha de milho, misture a farinha de trigo, o sal, o ovo e a banha ou gordura;
4 - Amasse bem com as mãos até obter uma massa homogênea, lisa e macia. Acrescente a batata doce e o cará. Se necessário acrescente um pouco de farinha de trigo;
5 - Dê ao pão o formato desejado e coloque-o em uma assadeira untada com manteiga. Cubra com um pano e deixe crescer até o dobro do tamanho;
6 - Faça um corte longitudinal em cima do pão e leve-o ao forno alto, pré-aquecido, por 45 minutos, aproximadamente;
7 - Quando começar a dourar, baixe o fogo para brando.