



FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA **(GASTRONOMIA TÍPICA)**

MUNICÍPIO: Rio do Sul

Denominação do Prato Típico: Marreco com repolho roxo

Origem Étnica-Cultural: Alemã

Histórico do Prato Típico: Passado de geração para geração.

É característico de origem alemã, comercializado no Alto Bela Aliança. É muito apreciado pelos turistas

Ingredientes Prato Original: Marreco e repolho roxo. Recheio do marreco: miúdos, trigo, farinha de rosca, temperos verdes, sal pimenta e ovo. Feito em forno e fogão a lenha.

Marreco:

01 Marreco Grande

Recheio:

Miúdos do Marreco

1 colher de sopa de trigo

2 colheres de sopa de farinha de rosca

1 colher de chá de sal

2 ovos

Tempero verde a gosto

Misturar tudo até formar uma massa, após colocar no interior do marreco.

2h de forno à lenha.

Ingredientes Prato Adaptado: Servido com: saladas em geral, massas, nhoque, arroz, maionese e purê de batata.

Responsável pela Receita/Comercialização: Elvira Harbs

Local e Endereço de Comercialização: Rua Gustavo Hasse, 2846 – Alto Bela Aliança / Fone: (47) 3525-0219

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Segunda a domingo a partir das 8h (com reservas)

Observações Gerais sobre o Prato Típico/Curiosidades:

Nome e Assinatura do Agente Cultural: Cátia Dagnoni

Data de Preenchimento do Formulário: 26 de setembro de 2006