



FORMULÁRIO 4

ALIMENTAÇÃO TÍPICA (GASTRONOMIA TÍPICA)

MUNICÍPIO: Rio do Sul

Denominação do Prato Típico: Polenta com galinha

Origem Étnica-Cultural: Italiano

Histórico do Prato Típico: Prato vem sendo feito pelas famílias de geração em geração.

Prato típico da culinária italiana os descendentes de italianos não deixam de citar o prato como um dos prediletos pelas famílias de descendentes, também apreciado por outras etnias. Destacando-se hoje como um dos pratos principais, nas festas italianas e festa de São João.

Ingredientes Prato Original: Polenta (fubá, água e sal), galinha (frango, água, azeite, cebola, pimenta, tomate)

Polenta:

1kg de fubá grosso

1 ½ de Água

Sal

Mexer até dar o ponto, preferencialmente fogão de lenha e tacho.

Galinha:

01 frango colonial

Acrescentar a gosto água, azeite, cebola, pimenta e tomate.

Ingredientes Prato Adaptado: Extrato de Tomate e outros temperos

Responsável pela Receita/Comercialização: Delci Marchi e Erica Testoni

Local e Endereço de Comercialização: Cachoeira dos Índios – Fundos Itoupava – Rio do Sul - SC

Possui Alvará de Funcionamento/Comercialização? Sim

Dias, Horários e Locais de Atendimento ao Público: Sábados e Domingos – 8h às 19h

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