

A photograph of Aldir Blanc, a man with a white beard and balding head, wearing a blue button-down shirt. He is leaning forward, looking directly at the camera. The background is a bookshelf filled with books.

**LEI DE  
EMERGÊNCIA  
CULTURAL**

*Aldir  
Blanc*

**LEI N 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020**

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E  
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL  
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**



**PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUSA**

**PROPOSTA: MOSTRAR A FORMA COM QUE PREPARO ALGUNS DOS MEUS SALGADOS.**

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**

## **RECEITA 1**

### **EMPADA DE LIQUIDIFICADOR**



#### **INGREDIENTES**

1½ xícara (chá) de leite;

1 xícara (chá) de óleo rasa;

1½ xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento;

3 ovos;

1 colher (sopa) de pó Royal;

Sal à gosto;

Queijo ralado à gosto.

#### **MODO DE PREPARO**

Bata o leite, o óleo, a farinha, os ovos e o sal no liquidificador. Adicione o pó Royal e o queijo ralado, bata novamente até ficar tudo bem misturado.

Coloque em forminhas untadas com óleo e leve ao forno à 180°C e deixe em média 30 minutos.

Também podem ser servidas com recheio à gosto.

## **RECEITA 2**

### **ESFIRRA DE CARNE**

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**



## **INGREDIENTES**

### **MASSA:**

½ copo (americano) de água;

½ copo (americano) de leite;

½ copo (americano) de óleo ;

10g de fermento biológico (um sachê);

½ colher (sopa) de sal;

½ colher (sopa) de açúcar;

Farinha de trigo sem fermento até o ponto de abrir a massa.

1 gema de ovo para pincelar as esfirras.

Recheio:

300g de carne moída;

1 tomate;

½ pimentão pequeno;

1 cebola pequena;

Sal e outros temperos à gosto.

## **MODO DE PREPARO**

### **MASSA:**

Junte todos os ingredientes e vá adicionando a farinha aos poucos até dar o ponto (desgrudar da mão). Sove bem e coloque para crescer.

### **RECHEIO:**

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**

Pique o tomate sem semente, o pimentão e a cebola.

Refogue a carne com alho e tempere.

Depois de pronta, adicione o pimentão, o tomate e a cebola.

### **MONTAGEM:**

Faça uma bolinha de massa, coloque o recheio e deixe-as com formato de triângulo. Pincele as esfirras com a gema de ovo batida e deixe crescer novamente.

Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 35 minutos.

## **RECEITA 3**

### **BROINHA TEMPERADA**



### **INGREDIENTES**

500ml de água;

200ml de óleo;

300g de farinha de trigo sem fermento;

100g de fubá de canjica;

Sal e caldo de galinha à gosto;

±10 ovos.

### **MODO DE PREPARO**

Ferver a água e o óleo. Depois que ferver, coloque a farinha e o fubá e mexa. Deixe esfriar e amoleça com os ovos (de modo que ela fique mais mole).

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**

Pode fazer ela temperada com:

1 tomate sem semente;

1 cebola;

1 pimentão;

150g de presunto;

100g de bacon;

Cebolinha e salsinha à gosto.

Tudo picado bem pequeno. Misture tudo na massa.

Coloque a massa em um saco de confeitaria (sem bico) e asse em forma untada por aproximadamente 30 minutos.

#### **RECEITA 4**

#### **MARAVILHA (BOLINHA DE PRESUNTO E MUSSARELA)**



#### **INGREDIENTES**

##### **MASSA**

1L de leite;

1L de água;

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**

2 colher (sopa) de caldo de galinha em pó;

1 colher (sopa) de sal;

½ copo (americano) de óleo;

2 colher (sopa) bem cheias de margarina;

1kg de farinha de trigo sem fermento.

### **RECHEIO**

400g de mussarela;

500g de presunto;

Orégano à gosto.

Farinha de rosca para empanar.

### **MODO DE PREPARO**

Massa:

Coloque o leite, a água, o óleo, a margarina, o caldo de galinha e o sal para ferver.

Assim que ferver coloque a farinha e mexa até desgrudar da panela.

Recheio:

Ralar o presunto e a mussarela. Coloque os dois em um recipiente e adicione o orégano.

Faça bolinhas e coloque o recheio. Passe na farinha rosca e congele antes de fritar.

Fritar em óleo bem quente.

---

Rosilene Resende de Sousa

Piracema 01/12/2020

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E  
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL  
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**

A photograph of Aldir Blanc, a man with a grey beard and balding head, wearing a blue button-down shirt. He is leaning forward, looking towards the camera. The background is a bookshelf filled with books.

# LEI DE EMERGÊNCIA CULTURAL

# Aldir Blanc

LEI Nº 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020

ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO  
À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE,  
CULTURA E TURISMO DA CIDADE  
DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO  
INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI  
ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.

REGRAMENTO DAS AUTORIZAÇÕES DE PUBLICAÇÃO  
E RESPONSABILIDADE DAS INFORMAÇÕES NO RESPECTIVO EDITAL PÚBLICO.

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E  
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL  
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: ROSILENE RESENDE DE SOUZA**