



**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 CULTURAL  
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**



LEI Nº 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020

LIVRO DE RECEITAS NO FORMATO  
DIGITAL FEITO ATRAVÉS DA LEI  
ALDIR BLANC - LEI DE AUXÍLIO  
FEDERAL PARA A CULTURA  
PIRACEMA - MG - NOV/DEZ - 2020

**PROPONENTE: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**

**PROPOSTA: SOCIALIZAR A FORMA COM QUE PREPARO SALGADOS E  
AFINS PARA AS FESTAS TRADICIONAIS DA REGIÃO.**

**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: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**



## **RECEITA 1**

### **STROGONOFF**

#### **INGREDIENTES**

4 KG DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS

03 TABLETES DE CALDO DE GALINHA

06 COLHERES (SOPA) DE ÓLEO

06 CAIXAS DE CREME DE LEITE

01 COLHER (SOPA) DE COLORAL

04 COLHERES (SOPA) DE CATCHUP

02 COLHERES (SOPA) DE MOSTARDA

ALHO A GOSTO

03 LATAS DE MILHO VERDE

#### **MODO DE PREPARO**

Em fogo médio coloque óleo, alho, caldo de galinha, e frango. Depois de bem afogado, coloque o coloral, se necessário coloque um pouco de água para cozinhar o frango.

**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: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**

Depois de cozido, coloque o milho, catchup e a mostarda.  
Acrescente o creme de leite e deixe apurar.

Sirva com arroz branco e batata palha

Rende até 30 (trinta) porções

## **RECEITA 2**

### **BOLO NINHO COM CHOCOLATE**

#### **INGREDIENTES**

02 XICARAS (CHÁ) DE LEITE

01 XICARA DE OLEO

02 OVOS

02 XICARAS FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

1 ½ XICARA DE CHOCOLATE EM PÓ

01 XICARA DE AÇUCAR

RECHEIO

01 LATA DE LEITE CONDENSADO

01 CAIXA DE CREME DE LEITE

01 XICARA DE NINHO

½ XICARA DE MARGARINA

COBERTURA

01 CAIXA DE CREME DE LEITE

300 GRAMAS DE CHOCOLATE EM BARRA

#### **MODO DE PREPARO**

**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: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**

Bater todos os ingredientes no liquidificador, untar a forma e assar em forno médio. Enquanto isso leve os ingredientes do recheio ao fogo e deixe ao ponto de brigadeiro mole.

Depois de frio misture o recheio com um copo de chantilly batido. Corte o bolo ao meio, molhe e leite condensado, recheie e deixe descansar em geladeira por 04 horas.

Retire da forma, coloque em um prato, jogue a calda por cima (derreta o chocolate e misture creme de leite) e deixe escorrer, decore com raspas de chocolate ou granulado.

### **RECEITA 3**

#### **PÃO DE QUEIJO RECHEADO**

##### **INGREDIENTES**

01 KG DE POLVILHO AZEDO

01 COPO DE ÓLEO

01 COPO DE ÁGUA

01 COPO DE LEITE

03 OVOS

250 GRAMAS DE QUEIJO

RECHEIO

FRANGO DESFIADO COM REQUEIJÃO OU PRESUNTO E MUSSARELA.

##### **MODO DE PREPARO**

Escalde o polvilho com óleo, leite, água e sal, devem ferver bem, depois de frio, coloque ovos, queijos e amolece com leite.

Faça bolinhos médios, abra na mão untada com óleo, coloque o recheio feche e leve para assar em forma untada com óleo, por 40 minutos em forno médio, ou até crescer e secar.

**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: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**

Rende em média 20 pães de queijo.

#### **RECEITA 4**

#### **SALGADO INGREDIENTES**

02 XICARAS DE LEITE

01 XICARAS DE ÁGUA

02 CUBOS DE CALDO DE GALINHA

01 COLHER DE ÓLEO

½ COLHER DE SAL

02 XICARAS DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

#### **MODO DE PREPARO**

Leve tudo ao fogo menos a farinha. Quando ferver acrescente quase toda farinha de uma vez, mexa até soltar da panela. Se precisar coloque o restante, cozinhe bem até desprender da panela, jogue na mesa e vá sovando aos poucos.

Depois faça salgados do seu gosto. Após tudo modelado passe no ovo batido e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Rende até 20 salgados grandes.

---

Joana Darqy de Oliveira Costa

Piracema 01/12/2020



# 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: JOANA DARQY DE OLIVEIRA COSTA**