

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 towards 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: GERALDA APARECIDA DE OLIVEIRA MELO**



**PROPONENTE: GERALDA APARECIDA DE OLIVEIRA MELO**

**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 CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.  
PROPONENTE: GERALDA APARECIDA DE OLIVEIRA MELO**

## **RECEITA 1**

### **BISCOITO QUEBRADOR**

#### **INGREDIENTES**

1 kg polvilho doce

500 gr de açúcar refinado

250ml de óleo

3 colheres de margarina

1 colher de pó royal

6 ovos

#### **MODO DE PREPARO**

Coloque todos os ingredientes, com exceção dos ovos que serão adicionados até dar ponto - massa mais dura.

Assa em forma untada - forno quente.

## **RECEITA 2**

### **COXINHA**

#### **INGREDIENTES**

##### **MASSA**

1 litro e meio de água;

2 colheres de caldo knor de galinha;

2 concha de óleo;

1 colher de sal;

1kg de farinha de trigo sem fermento.

#### **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: GERALDA APARECIDA DE OLIVEIRA MELO**

Leve ao fogo todos os ingredientes depois de misturados, com exceção da farinha de trigo, espere ferver coloque a farinha e faça o angu; deixe esfriar.

Modele, com a massa, as coxinhas, coloque o recheio. Passe em ovos batidos e na farinha de rosca. Frite em óleo quente

#### **RECHEIO:**

2kg de peito cozido e desfiado temperos a gosto.

### **RECEITA 3**

#### **ROSQUINHA**

#### **INGREDIENTES**

1kg de farinha de trigo com fermento;

250 gr de nata de leite;

250 gr de açúcar;

250 ml de leite;

3 ovos.

#### **MODO DE PREPARO**

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha e amasse. Se precisar, adiciona um pouco de leite. Enrole, passe açúcar e asse em forno quente.

### **RECEITA 4**

#### **PAO DE QUEIJO**

#### **INGREDIENTES**

#### **MASSA**

1 kg de polvilho azedo;

250 ml de leite;

250 ml de óleo;

1 prato de queijo;

1 colher de sal;

4 ovos.

### **MODO DE PREPARO**

Coloque o leite e o óleo pra ferver, escale o polvilho. Misture até esfriar.

Adicione os pedaços de queijo. Se precisar, amoleça com leite morno.

Modele os pães de queijo e asse em forno temperado.

---

Geralda Aparecida de Oliveira Melo

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: GERALDA APARECIDA DE OLIVEIRA MELO**