



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: Glauce Mara Gomes Palhares



**PROPONENTE:** Glauce Mara Gomes Palhares

**PROPOSTA:** Socializar as receitas de pratos e produtos artesanais comercializados na feira de Piracema

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:** Glauce Mara Gomes Palhares

## RECEITA 1

### **Espetinho de carne de porco**

#### INGREDIENTES

- 1 kg de pernil de porco moído
- 200 g de bacon moído
- 1 colher (sopa) de cebola em pó
- 1 colher (sopa) de páprica doce em pó
- 1 colher (sopa) de páprica picante em pó
- 1 colher (sopa) de pimenta síria em pó
- 50 g farinha de rosca
- Cebolinha, salsa, hortelã e sal a gosto
- Palitos de churrasco

#### MODO DE PREPARO

- 1 - Misture os temperos secos e a farinha de rosca e reserve.
- 2 - Em outra tigela, misture bem o pernil e o bacon moídos e em seguida coloque os temperos secos.
- 3 - Misture bem com as mãos para que se forme uma massa homogênea.
- 4 - Deixe resfriar na geladeira por 2 horas.
- 5 - Depois do descanso, pegue uma porção de aproximadamente 120g e aperte sobre o palito de churrasco, distribuindo a massa e formando o espetinho.
- 6 - Asse na churrasqueira ou frite em chapa ou frigideira até dourar.

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: Glauce Mara Gomes Palhares

## RECEITA 2

### **Bolinho Caipira**

#### INGREDIENTES

##### Massa:

- 500g de farinha de milho grossa, flocada
- 3 colheres (sopa) de farinha de mandioca crua
- 2 tabletes de caldo de legumes
- 4 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 litro de água
- sal a gosto

##### Recheio:

- 500g de carne de boi moída
- 1 cebola média picada em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher (sopa) de óleo de soja
- salsinha e cebolinha picadas e sal a gosto

#### MODO DE PREPARO

##### Massa:

- 1 - Ferva a água com os cubos de caldo de legumes.
- 2 - Em uma vasilha, misture as farinhas e o sal, desmanchando os flocos com as mãos.
- 3 - Adicione o óleo e misture.
- 4 - Coloque a água fervente aos poucos, esaldando e misturando bem.
- 5 - Amasse e misture a massa até que fique lisa e desgrude das mãos.

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: Glauce Mara Gomes Palhares

Recheio:

1 - Aqueça uma panela, coloque o óleo, a cebola e o alho e deixe fritar por 3 minutos.

2 - Coloque a carne moída e o sal e cozinhe, mexendo de vez em quando, por 10 minutos.

3 - Coloque o restante dos temperos.

4 - Espere o recheio esfriar para montar os bolinhos.

Montagem dos bolinhos:

Pegue uma porção de massa e abra nas mãos. Coloque uma porção do recheio e feche a massa formando os bolinhos.

Frite em óleo quente até formar uma casquinha crocante.

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: Glauce Mara Gomes Palhares

## RECEITA 3

### **Geleia de Bacon**

#### INGREDIENTES

- 250 g Bacon em cubos pequenos
- 1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 200g de cebola roxa picada
- 1 dente de alho picado
- 1 colher (sopa) café solúvel
- 1/4 xícara de vinagre balsâmico
- 1/4 xícara uísque Bourbon
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 1 colher (chá) de molho inglês
- 1 pitada de pimenta do reino
- água

#### MODO DE PREPARO

1 - Frite o bacon até que esteja dourado. Separe o bacon da gordura e reserve.

2 - Deixe na panela aproximadamente 2 colheres de sopa da gordura do bacon. Frite a cebola até que comece a dourar.

3 - Junte o alho, o vinagre balsâmico, o uísque, a páprica picante, o molho inglês e a pimenta do reino e misture.

4 - Após cozinhar por 10 minutos, coloque o bacon e cerca de ½ xícara (chá) de água. Misture e deixe cozinhar em fogo baixo até começar a engrossar.

5 - Junte o café solúvel e mexa.

6 - Cozinhe por mais 2 minutos e está pronta!

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: Glauce Mara Gomes Palhares

## RECEITA 4

### **Bolo de banana**

#### INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de banana amassada
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) de óleo vegetal
- ¼ xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) fermento químico em pó

#### MODO DE PREPARO

- 1 - Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 2 - Em uma tigela, misture a farinha de trigo e o fermento e reserve.
- 3 - Bata todos os outros ingredientes no liquidificador por 3 minutos.
- 4 - Coloque o líquido do liquidificador sobre a farinha e misture bem com colher ou espátula.
- 5 - Coloque a massa em uma forma de bolo untada e enfarinhada e asse por aproximadamente 40 minutos.



---

Glauce Mara Gomes Palhares

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 CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.

PROPONENTE: Glauce Mara Gomes Palhares

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: Glauce Mara Gomes Palhares





# 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: Glauce Mara Gomes Palhares