



# Prefeitura Municipal de Guararema

Estado de São Paulo



**EDITAL N° 20**  
**DE 7 DE AGOSTO DE 2020**

Dispõe sobre o reconhecimento da Galinhada de Fogareiro como prato típico da culinária do Município de Guararema.

**A CÂMARA MUNICIPAL DE GUARAREMA APROVA E EU PROMULGO A SEGUINTE LEI:**

**LEI N° 3360**  
**De 7 de Agosto de 2020**

**Art.1°** Fica reconhecida a Galinhada de Fogareiro como prato típico da culinária do Município de Guararema.

**Parágrafo único.** A receita do prato que trata este artigo, conhecido como "Galinhada de São Longuinho", consta do Anexo Único desta Lei.

**Art.2°** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAREMA, 7 DE AGOSTO DE 2020.**

  
**ADRIANO DE TOLEDO LEITE**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

Registrado na Secretaria Municipal de Modernização Administrativa e Finanças e publicado na Portaria Municipal na mesma data.

  
**VÂNIA DA CONCEIÇÃO NOGUEIRA**  
**SECRETÁRIA MUNICIPAL DE MODERNIZAÇÃO ADMINISTRATIVA E FINANÇAS**



# Prefeitura Municipal de Guararema

## Estado de São Paulo



ANEXO ÚNICO DA LEI Nº 3360/2020

### RECEITA DA GALINHADA DE FOGAREIRO, CONHECIDA COMO "GALINHADA DE SÃO LONGUINHO"

#### INGREDIENTES:

- 30 quilos de frango (coxa e sobrecoxa);
- 10 quilos de arroz parborizado;
- 10 quilos de cebola;
- 16 quilos de tomate;
- 06 pimentões (03 vermelhos e 03 verdes);
- 01 quilo de queijo parmesão (ralado);
- 02 pés de salsão;
- 03 maços grandes de salsinha;
- 01 pacote (100 gramas) de orégano;
- 01 pacote (100 gramas) de açafrão;
- 01 litro de azeite de oliva;
- 200 gramas de alho;
- 100 gramas de sal;
- 20 litros de água;
- 02 pacotes de carvão.

#### MODO DE PREPARO

Colocar no tacho azeite e o alho picado ou amassado deixe fritar até ficar dourado, em seguida adicione o frango e frite até ficar dourado. Adicione 7 quilos de cebola picadas, tomate, salsão picado e 4 pimentões picados, deixe cozinhar até soltar a água. Deixe cozinhar até ficar "al dente", adicione o arroz, a água e mexa. Adicione o orégano e o açafrão, espere cozinhar o arroz e adicione o queijo parmesão, a salsicha picada, o restante da cebola cortadas em rodela e 2 pimentões cortados em tiras (colocar de forma decorativa).

Observação 1: usar fogo moderado (a hora que o carvão ficar em brasa).

Observação 2: esta receita serve 100 pessoas.