



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 salsa;
- 03 maços grandes de salsa;
- 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, salsa 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 salsa 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.