



O Departamento de Turismo da Prefeitura de São Carlos divulgou as receitas selecionadas para a segunda fase do Festival “O Prato da Casa”. Catorze receitas foram escolhidas e os autores avançam para a próxima fase. “É uma iniciativa que valoriza a cultura local, nossa gente, nossas tradições”, destacou o diretor de Turismo, André Frujuelle. Com parceria do FESC, Sesc, Senac, SINCOMÉRCIO, EPTV, ACISC, Fundação Pró-Memória, Nosso Lar e Fundo Social de Solidariedade – Amai-vos, o festival tem como objetivo selecionar as receitas que destacam a culinária são-carlense, e

desta forma, contribuir para a valorização da história de vida dos autores e dos pratos. As melhores receitas serão publicação em um livro.

CONFIRA AS RECEITAS SELECIONADAS E SEUS RESPECTIVOS AUTORES:

(Resultado em ordem alfabética)

BAURU DE COSTELA COM VINAGRETE DE COUVE (Autor: Eduardo Galvão)

BERINJELA DE FORNO A PIZZAIOLO (Autora: Kelly Cristina Gomes Cresencio)

BOCONOTE SALGADO (Autora: Maria Valéria Antonini dos Santos)

BOLACHA DE NATA E PALITO FRANCÊS (Autora: Maria Clara Antonini)

CALDINHO DE FEIJÃO DA DONA BIGA (Autora: Fernanda Aparecida Franco)

FAROFA DE FEIJÃO ANDU (Autora: Deusli Carvalho Porto)

FRANGO COM ERVAS E BATATA AGRIDOCE (Autoras: Jesus F. de Rienzo Almeida)

FRAPÊ DE CAFÉ (Autora: Ariane Caroline Aguiar de Souza)

LANCHE DE COSTELINHA CARMELIZADA (Autor: Eduardo Cesar Fonseca Machado)

MACARRÃO DA DONA JACINTA (Autor: Edimir Pires Neto)

POLENTA VEGETARIANA COM COGUMELOS E TOMATES FRESCOS COM SALADA DE AGRIÃO (Autora: Maria Aparecida Pereira)

RISOTO DE CALABRESA COM CERVEJA (Autor: Cassio de Mattos Dziabas Júnior)

TORTA RÚSTICA DE FRANGO COM ABÓBORA (Autora: Dayana Godoy Carlos)

TUTU MINEIRO COM COUVE E TORRESMO (Autora: Julia Belmiro dos Santos)

Os selecionados deverão comparecer no dia 21/8 (sexta-feira) às 17h no Senac São Carlos para reunião com a comissão organizadora.

Endereço: Rua Episcopal, 700 – Centro.

(19/08/2015)