LEI N.º 2533/2021

Institui em caráter oficial o Prato Típico do Município de Dois Vizinhos, Estado do Paraná.

A Câmara Municipal de Vereadores aprovou, e eu **Luis Carlos Turatto,** Prefeito de Dois Vizinhos, sanciono a seguinte,

LEI:

Art. 1º Fica instituído em caráter oficial como o prato típico do Município de Dois Vizinhos, Estado do Paraná, o "FRANGO A DOIS VIZINHOS".

Art. 2º A elaboração do prato típico "Frango a Dois Vizinhos" demanda ser preparado com base de sobrecoxa desossada de frango empanada e frita, recoberta com purê de mandioca cozida e seus complementos, de acordo com a Ficha Técnica em anexo.

Art. 3º Os restaurantes que servirem o prato típico dentro dos padrões estabelecidos na presente lei poderão solicitar uma avaliação de uma comissão formada para esta finalidade pelo Conselho Municipal de Turismo de Dois Vizinhos (COMTUR), que emitirá um selo de reconhecimento, com menção ao autor do referido prato.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Executivo Municipal de Dois Vizinhos - PR, aos vinte e um dias do mês de setembro do ano de dois mil e vinte e um, 60º ano de emancipação.

Luis Carlos Turatto
Prefeito

ANEXO I

FICHA TÉCNICA do FRANGO A DOIS VIZINHOS

Autora: Priscila da Silva Martins
Ficha Técnica: Lucas Katayama Acorde e Rómanuel de Oliveira

INGREDIENTES

- 125g de sobrecoxa de frango desossada;
- 150g de mandioca amarela;
- 150g de farinha de rosca;
- 150g de farinha de trigo;
- 50g de bacon;
- 20g de palmito em conserva;
- 15g de azeitonas;
- 100 ml de creme de leite;
- 100 ml de leite;
- 3 fatias de queijo mussarela fatiado;
- 3 anéis de cebola;
- 2 ovos de galinha;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1 colher de sopa de ervilha verde;
- 1 colher de sopa de milho verde;
- 1 cenoura média;
- 6 tomates cereja;
- 1 limão siciliano
- 1/4 cebola roxa média;
- Óleo de soja para fritura;
- Azeite de Oliva a vontade;
- Alho a gosto;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- Tempero verde;
- Ervas desidratadas (tempero).

MODO DE PREPARO

1. **SOBRECOXA DO FRANGO:**
    - Desossar a sobrecoxa de frango com o auxílio de uma faca;
    - Esticar a sobrecoxa desossada na tábua de cortes e temperar ambos os lados com pimenta-do-reino, pasta de alho e sal, suco de limão, raspas da casca do limão e ervas desidratadas;
    - Deixar marinando.

2. **PURÊ DE MANDIOCA:**

- Cozinhar a mandioca na panela de pressão por 15 minutos com água e um pouco de sal até ficar bem macia;
- Em uma frigideira colocar um pouco de azeite de oliva e a manteiga, picar a cebola roxa em pedaços pequenos e refogar até dourar, adicionar o leite e a mandioca amarela cozida;
- Adicionar o creme de leite e o tempero verde picado, mexendo até ficar cremoso;
- Deixar reservado.

3. **COBERTURA DE BACON E LEGUMES:**

- Picar o bacon em cubos e levar a uma frigideira em fogo baixo até ficar bem frito;
- Fritar uma tira de bacon para decoração do prato;
- Picar o tomate em pedaços pequenos;
- Picar o palmito em cubos pequenos;
- Ralar a cenoura;
- Pegar a ervilha e milho enlatado;
- Picar a azeitona em pedaços pequenos;
- Refogar por aproximadamente um minuto em uma frigideira com óleo aquecido o tomate e o palmito picado, o milho, a cenoura ralada, a ervilha e a azeitona picada.

4. **EMPANAMENTO DA SOBRECOXA:**

    - Quebre os ovos em um recipiente e mexa até ficar homogêneo;
    - Coloque em um recipiente a farinha de trigo e em outro a farinha de rosca;
    - Passe a sobrecoxa desossada na farinha de trigo, depois nos ovos mexidos e por fim na farinha de rosca.

5. **PREPARO DA SOBRECOXA:**

- Fritar a sobrecoxa empanada com óleo a 180ºC.
- Colocar a sobrecoxa frita em uma forma e cobrir com o purê de mandioca, seguido do bacon frito em cubos, cobrindo tudo com fatias de queijo mussarela;
- Leve ao forno a 250ºC por alguns minutos até derreter o queijo.

6. **MONTAGEM:**

- Frite os anéis de cebola;
- Colocar o frango empanado no centro do prato;
- Adicionar os legumes aquecidos, os anéis de cebola e a fatia de bacon e por fim o tempero verde.
- Decore com algumas gotas de azeite de oliva e sirva.