LEI Nº 589 de 26 de junho de 2018.

INSTITUI EM CARÁTER OFICIAL O PRATO TÍPICO DO MUNICÍPIO DE IMBAÚ - PARANÁ.

A CÂMARA MUNICIPAL DE IMBAÚ aprovou e eu, Prefeito do Município de Imbaú sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica instituído em caráter oficial como o prato típico do Município de Imbaú, Estado do Paraná, o "MINGAU DE MILHO VERDE COM FRANGO CAIPIRA".

Art. 2º O "MINGAU DE MILHO VERDE COM FRANGO CAIPIRA" deverá ser preparado com os seguintes ingredientes e da seguinte forma:

I - Ingredientes: 1 (um) frango caipira picado, 4 (quatro) dentes de alho assados, 1 (uma) colher de cachaça, 1/2 (meia) xícara de banha, 3 (três) cebolas picadas em cubos, sucos de 02 (dois) ou 3 (três) limões, 10 (dez) espigas de milho verde raladas, 1 (uma) colher de azeite de oliva ou de milho, salsinha e cebolinha verde a gosto.

II - Preparo: Tempere o frango com o sal, o alho, o limão e a cachaça; deixe repousar por 1 (uma) hora; a seguir, leve ao fogo o frango já temperado e vá preparando em fogo baixo, sem mexer muito; deixe uma chaleira com água fervente ao lado e, toda a vez que mexer o frango, jogue um pouco de água para soltar da panela e não se quebrar; quando o frango começar a fritar, acrescente as 3 (três) cebolas picadas e, por último, a cebolinha verde picada a gosto;

III - Modo de preparo do mingau: O ideal é preparar o mingau quando o frango estiver quase pronto; misture em 1 (uma) panela, o milho verde ralado, 3 (três) xícaras de água em temperatura ambiente, sal a gosto, 2 (dois) dentes de alho amassados e, inicie o cozimento em fogo baixo por, aproximadamente, 20 (vinte) minutos; por último, quando tiver com consistência de mingau, acrescentar 1 (uma) colher de azeite de oliva ou de milho e, ainda, salsinha picada a gosto.

IV - Como servir: Para servir coloque o mingau no prato e acrescente o frango com o molho em cima do mingau.

Art. 3º Os restaurantes que servem o prato típico dentro dos padrões estabelecidos na presente Lei poderão solicitar uma avaliação de uma comissão formada para esta finalidade pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais, que emitirá um selo de reconhecimento.

Art. 4º Caso o restaurante deixe de cumprir com as especificações de que trata a presente Lei poderá perder o selo de reconhecimento após avaliação efetuada pela comissão formada pelo Sindicato dos Hotéis, Bares, Restaurantes e Similares dos Campos Gerais.

Art. 5º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

PAÇO MUNICIPAL "OS PIONEIROS", aos 26 dias do mês de junho de 2018.

Lauir de Oliveira
Prefeito Municipal