

**Comunicado****RECEITAS 6º CICLO DE 2017**  
**AGRUPAMENTO 2**

## 1. Macarrão a Putanesca

**Ingredientes**

- 3 cebolas picadas;
- 5 dentes de alho picados;
- ½ maço de cheiro verde picado;
- Manjeriço a gosto;
- Pimentão verde picado a gosto;
- 3 kg de molho de tomate;
- 5 kg de atum;
- 5 kg de macarrão;

**Modo de Preparo**

1. Preparar o molho com as cebolas picadas, alho, cheiro-verde, manjeriço, pimentão e molho de tomate.
2. Quando o molho estiver quase pronto, colocar o atum e deixe apurar.

3. Em outra panela, cozinhar o macarrão al dente.

4. Acrescentar o macarrão no molho de atum.

5. Porcionar e servir.

Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

**2. Bolinho de peixe assado****Ingredientes**

- 2 kg de sardinha em óleo comestível;
- 3 kg de batatas cozidas amassadas;
- 1 maço de cheiro verde picado;
- 6 dentes de alho amassados;
- 6 cebolas picadas;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- Sal a gosto.

**Modo de Preparo**

1. Em uma travessa, misturar a batata amassada, a sardinha, o cheiro verde, o alho, a cebola e o sal. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos até que forme uma massa consistente.

2. Formar os bolinhos e levar ao forno para assar.

3. Porcionar e Servir.

Rendimento: 40 porções de 60 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

## 3. Sardinha a scabech

**Ingredientes**

- 2 kg de sardinha em óleo comestível;
- 1 kg de molho de tomate;
- 1 maço de cheiro verde picado;
- 2 dentes de alho picados;
- 3 cebolas picadas;
- 1 colher de sopa de orégano;
- 100 ml de óleo;
- pimentão a gosto;
- Sal a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela. Acrescentar o molho e o pimentão.

2. Acrescentar a sardinha ao molho e deixar apurar.

3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal.

4. Porcionar e Servir.

Rendimento: 65 porções de 60 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 4. Feijoada Vegetariana

	per capita (g)	100 alunos	200 alunos	300 alunos
feijão preto	15	1500	3000	4500
alho	3	300	600	900
cebola	14	1400	2800	4200
tomate	1,3	130	260	390
óleo	3	300	600	900
cenoura	1	100	200	300
repolho	2,5	250	500	750

sal A gosto

pimenta-do-reino A gosto

pimenta calabresa A gosto

**Modo de Preparo:**

1. Descasque e pique bem o alho.
2. Descasque e pique as cebolas em tiras, as em cubos grandes cenouras e o repolho em fatias.

3. Pique os tomates.

4. Coloque o feijão preto de molho em água, na geladeira, por 30 minutos.

5. Aqueça muito bem uma panela com óleo, acrescente na panela a cebola e o alho e refogue utilizando a técnica do "pinga e frita".

6. Acrescente os outros vegetais, tempere com sal e deixe dourar. Reserve.

7. Em uma panela de pressão acrescente o feijão preto com água e deixe cozinhar com a panela aberta.

8. Após subir fervera, acrescente ao feijão os vegetais reservados. Coloque a pimenta calabresa, o louro e mais sal se necessário. Tampe a panela até pegar pressão e deixe cozinhar por 20 minutos. Desligue, espere a panela perder pressão e sirva.

5. Feijoada

	per capita (g)	100 alunos	200 alunos	300 alunos
feijão preto	15	1500	3000	4500
carne cubos	25	2500	5000	7500
Carne suína	25	2500	5000	7500
laranja	1,5	150	300	450
alho	3	300	600	900
cebola	14	1400	2800	4200
tomate	1,3	130	260	390
óleo	3	300	600	900
cenoura	1	100	200	300
repolho	2,5	250	500	750

louro A gosto

sal A gosto

pimenta-do-reino A gosto

pimenta calabresa A gosto

**Modo de Preparo:**

1. Descasque e pique bem o alho.
2. Descasque e pique as cebolas em cubos, as cenouras e o repolho em fatias.

3. Corte os tomates em 4 partes.

4. Descasque as laranjas e corte em 4 partes.

5. Coloque o feijão preto de molho em água, na geladeira, por 30 minutos.

6. Acrescente na panela de pressão a cebola e o alho e refogue utilizando a técnica do "pinga e frita".

7. Acrescente os outros vegetais, o feijão, as carnes e cubra com água. Coloque a pimenta calabresa, o louro e mais sal se necessário. Tampe a panela até pegar pressão e deixe cozinhar por aproximadamente 40 minutos. Desligue, espere a panela perder pressão e sirva.

7. Fritada de Ovos

**Ingredientes**

- 22 ovos inteiros;
- 1 colher de sopa de sal;
- 5 cebolas;
- 5 dentes de alho amassados;
- Salsinha a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Higienizar e cortar a cebola, e a salsinha.

2. Em um refratário temperar os ovos com a cebola, o alho, a salsinha e o sal.

3. Em uma assadeira untada distribuir a mistura de ovos e levar ao forno até que os ovos estejam bem cozidos.

4. Porcionar e Servir.

Rendimento: 22 porções de 68 gramas cada.

Tempo de preparo: 30 minutos aproximadamente.

## 8. Bolo de carne

**Ingredientes**

- 3 kg de carne moída ao molho com legumes;
- 6 cebolas picadas;
- 4 dentes de alho picados;
- 3 kg de batata cozida amassada;
- 4 colheres de sopa de óleo;
- 4 abobrinhas italianas picadas;
- 4 tomates picados;
- Queijo ralado a gosto;
- Cheiro verde a gosto;
- Sal a gosto.

**Modo de Preparo**

1. Em uma panela, aquecer o óleo e fritar a cebola e o alho.

2. Acrescentar a carne moída, a abobrinha e o tomate, deixar cozinhar.

3. Acrescentar a batata e a salsinha. Mistura bem.

4. Em uma assadeira despejar a mistura e salpicar queijo ralado por cima. Levar ao forno para gratinar.

5. Porcionar e Servir.

Rendimento: 60 porções de 80 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

## 9. Escondidinho de Carne bovina

**Ingredientes**

- 5 cebolas grandes picadas;
- 3 tomates picados;
- 5 colheres de sopa de óleo;
- 5 dentes de alho amassados;
- Salsinha a gosto;
- 6 kg de carne bovina;
- 2 kg de batata em flocos;
- Queijo ralado a gosto;
- Sal a gosto.

**Modo de Preparo**

1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar a carne bovina o sal e o tomate, deixar cozinhar.

2. Acrescentar a salsinha. Desligar o fogo e reservar.

3. Preparar a batata desidratada em flocos conforme a recomendação do fabricante. Reservar.

4. Em uma assadeira montar uma camada de carne bovina e uma de purê de batatas. Salpicar o queijo ralado por cima e levar ao forno para gratinar.

5. Porcionar e Servir.

Rendimento: 80 porções de 80 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 10. Galinhada

**Ingredientes**

- 1 kg de arroz polido tipo 1;
- 2 kg de peito de frango (pouch);
- 3 cebolas;
- 6 dentes de alho amassados;
- Meio maço de Salsinha;
- 1 copo de óleo;
- Sal a gosto;
- 2 copos de molho de tomate;
- 2 litros de água.

**Modo de Preparo**

1. Higienizar e cortar a cebola, e a salsinha.

2. Em uma panela aquecer o óleo para refogar a cebola e o alho. Acrescentar o arroz, o sal e a água. Deixar cozinhar.

3. Acrescentar o peito de frango e o molho de tomate.

4. Assim que a água secar, acrescentar a salsinha e desligar o fogo.

5. Porcionar e Servir.

Rendimento: 24 porções de 180 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

## 11. Macarrão a scabech

**Ingredientes**

- 5 kg de sardinha em óleo comestível;
- 3 kg de molho de tomate;
- 5 kg de macarrão cru;
- 1 maço de cheiro verde picado;
- 2 dentes de alho picados;
- 3 cebolas picadas;
- 1 colher de sopa de orégano;
- 100 ml de óleo;
- pimentão a gosto;
- Sal a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Refogar a cebola e o alho com o óleo em uma panela.

2. Acrescentar o molho e o pimentão.

3. Apagar o fogo e acrescentar o cheiro verde, o orégano e o sal. Reservar.

4. Cozinhar o macarrão conforme a indicação do fabricante. Reservar.

5. Misturar o macarrão ao molho.

6. Porcionar e Servir.

Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 12. Macarrão a Chinesa

**Ingredientes**

- 4 colheres de sopa de óleo;
- 5 kg de carne suína;
- 8 dentes de alho amassados;
- 2 pimentões vermelhos picados em cubos;
- 3 folhas de louro picadas;
- ½ xícara de chá de vinagre;
- 1,5 kg de acelga cortada em tiras;
- 1,5 kg de cenoura cortada em cubos;
- 5 kg de macarrão cru;
- 1 maço de salsinha;
- Sal a gosto;
- Água.

**Modo de Preparo**

1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar o alho. Fritar a carne.

3. Acrescentar os pimentões com cuidado para não queimá-los.

4. Acrescentar o louro, o vinagre, a acelga, a cenoura, a carne, a salsinha e o sal.

5. Cozinhar até a cenoura e a acelga ficarem macias. Se necessário acrescentar um pouco de água. Reservar.

6. Em outra panela cozinhar o macarrão conforme recomendação do fabricante. Reservar.

7. Misturar o macarrão com o cozido de carne e legumes.

6. Porcionar e servir.

Rendimento: 100 porções de 200 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 13. Virado de Feijão Carioca

**Ingredientes**

- 5 colheres de sopa de óleo;
- 8 dentes de alho amassados;
- 2 pimentões vermelhos picados em cubos pequenos;
- 5 kg cebolas picadas em cubos pequenos;
- 5 kg de feijão carioca com caldo;
- 10 kg de farinha de mandioca;
- 1 maço de salsinha;
- Sal a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Refogar a cebola e o alho no óleo.

2. Acrescentar o pimentão, a farinha de mandioca, o feijão carioca cozido e deixar refogar.

4. Acrescentar a salsinha e o sal a gosto.

5. Porcionar e servir.

Rendimento: 100 porções de 100 gramas cada.

Tempo de preparo: 60 minutos aproximadamente.

## 14. Arroz Carreteiro

**Ingredientes**

- 4 litros de água;

- 5 tomates;
- 3 kg de carne bovina em conservas (cubos);
- 2,5 kg Arroz polido tipo 1;
- 3 cebolas;
- 2 dentes de alho;
- 7 colheres de sopa (100 ml) óleo;
- Cheiro verde a gosto;
- Sal a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Separar os ingredientes. Cortar o tomate, a cebola e o alho em pequenos cubos.

2. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola, alho e os tomates. Em seguida, acrescentar a carne em cubos e deixar dourar.

3. Acrescentar o arroz, o sal e a água. Tampar a panela. Deixar cozinhar até a água secar.

4. Apagar o fogo. Adicionar o cheiro verde e misturar.

5. Porcionar e servir.

Rendimento: 35 porções de 180 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 15. Frango Dourado

**Ingredientes**

- 5 cebolas grandes picadas;
- 3 tomates picados;
- 5 colheres de sopa de óleo;
- 5 dentes de alho amassados;
- Salsinha a gosto;
- 6 kg de peito de frango pouch;
- 2 kg de batata em flocos;
- Queijo ralado a gosto;
- Sal a gosto.

**Modo de Preparo**

1. Em uma panela, aquecer o óleo e refogar a cebola e o alho. Acrescentar o peito de frango, sal e o tomate, deixar cozinhar.

2. Acrescentar a salsinha. Desligar o fogo e reservar.

3. Preparar a batata desidratada em flocos conforme a recomendação do fabricante. Reservar.

4. Em uma assadeira montar uma camada de peito de frango e uma de purê de batatas. Salpicar o queijo ralado por cima e levar ao forno para gratinar.

5. Porcionar e Servir.

Rendimento: 80 porções de 80 gramas cada.

Tempo de preparo: 45 minutos aproximadamente.

## 16. Pavê de biscoito coco com bebida láctea

**Ingredientes**

- 2 kg de bebida láctea em pó sabores;
- 2 kg de Biscoito doce coco;
- 20 colheres de sopa de Amido de milho;
- Coco ralado sem açúcar a gosto;

**Modo de Preparo**

1. Preparar a bebida láctea com água quente, de acordo com o modo de preparo.

2. Em seguida levar ao fogo e juntar o amido de milho.

3. Mexer até engrossar. Reservar na geladeira por 1 hora.

4. Em seguida, organizar os biscoitos na bandeja e por cima dos biscoitos, cobrir com uma camada fina de bebida láctea. Colocar nova camada de biscoitos e cobrir com mais uma camada da bebida láctea. Fazer 3 camadas. Por cima polvilhar o coco.

5. Porcionar e Servir.

Rendimento: aproximadamente 130 porções de 40 gramas cada.

Tempo de preparo: 120 minutos aproximadamente.

## 17. Milk shake de biscoito

**Ingredientes**

- 2 kg de bebida láctea em pó sabores;
- 4,5 kg de Biscoito doce coco;
- Coco ralado sem açúcar a gosto;

**Modo de Preparo**

1. No liquidificador, triturar os biscoitos e reservar.

2. Em seguida, preparar a bebida láctea com água gelada.

3. Mexer até engrossar. Reservar na geladeira por 1 hora.

4. Por fim misturar os biscoitos triturados e a bebida láctea.

5. Porcionar, polvilhar coco ralado por cima e Servir.

Rendimento: aproximadamente 100 porções de 100 ml cada.

Tempo de preparo: 20 minutos aproximadamente.

**COORDENADORIA DE ORÇAMENTO E FINANÇAS****CENTRO DE GESTÃO DO FUNDEB**

**Comunicado**  
Junho de 2017  
DEMONSTRATIVO DE RECURSOS FINANCEIROS EXECUTADOS À CONTA DO FUNDEB-(R\$)  
Conforme § 1º, do artigo 5º, do Decreto Estadual 51.672, de 19-03-2007

	JUNHO
(+) Recebido do Banco do Brasil	1.124.123.291,14
(+) Rendimentos das Aplicações	12.801.588,04
(-) Repasses aos Municípios	(180.592,05)
(=) Receita Líquida do FUNDEB	1.136.744.287,13
(+) Desp. com Pessoal (Reembolsada) QM	13.097.797,20
(+) Desp. com Pessoal (Reembolsada) QAE	417.367,82
(=) Total Desp. com Pessoal (Reembolsada) QAE	13.515.165,02
(-) Receita total do FUNDEB	1.150.259.452,15

5161 - Profs. do Mag. em atividade no Ens. Fund	520.385.167,81
5757 - Profs. do Mag. em atividade no Ens. Méd	279.081.089,52
5160 - Demais Servidores do Ens. Fund	132.631.824,06
5759 - Demais Servidores do Ens. Médio	79.675.930,45
6136 - Profs. do Mag. Em Ativ. Ens. Período Integral	59.751.388,04
5852 - Centro Paula Souza	21.970.129,18
6178 - Insuf. Financ. Obrig. Patr. e Vencimentos	429.930.430,14
TOTAL	1.523.425.959,20

**FUNDAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO**