

## **1º Concurso de Receitas das Cozinheiras Escolares**

No mês de setembro foram abertas as inscrições para o **1º Concurso de Receitas das Cozinheiras Escolares** do Estado de São Paulo, destinado a todos os cozinheiros e cozinheiras escolares das ESCOLAS ESTADUAIS, onde foi selecionada uma receita culinária de cada Diretoria de Ensino, podendo ser a receita uma criação ou adaptação de uma receita já existente.

As receitas foram preparadas aos alunos que avaliaram e atribuíram pontuação para a receita realizada na unidade escolar, através de um aplicativo disponibilizado pela SEDUC. A comissão de avaliação verificou as notas atribuídas, apontando as receitas vencedoras de cada Diretoria de Ensino.

Em Araçatuba, a cozinheira da empresa Refeições Bras Food Eireli, **Jheddy Marlene da Silva Gobetti**, que atua na escola Conjunto Habitacional Ezequiel Barbosa, inscrita com a receita Batata Portuguesa, que foi escolhida por ela, pelos laços afetivos e familiares que a receita representa, recebeu o Certificado de Menção Honrosa por sua participação e deverá participar no dia 29/01/2025 na cerimônia de premiação que acontecerá no Teatro Fernando de Azevedo, na sede da SEDUC, em São Paulo, sua receita também irá compor o Livro de Receitas do estado.

### **Receita**

#### **Ingredientes:**

Batata (em cubos grandes)

Milho

Tomate (em cubos grandes)

Ovo Cozido (em cubos grandes)

Cebola (em cubos pequenos)

Cheiro Verde (a gosto)

Cenoura (em cubos)

Frango temperado com alho, cebola e sal (em cubos)

Pimentão (em cubos)

Sal a gosto

**Molho Branco:**

Leite em pó (batido com água)

Farinha de trigo

Sal a gosto

Cebola picada

**Modo de Preparo:**

Em uma panela, refogue a cebola, doure a farinha de trigo e acrescente o leite e o sal, mexa até engrossar. Reserve.

Cozinhe a batata, a cenoura e o ovo. Reserve

Refogue o frango e reserve.

Refogue o milho e reserve.

Com a cenoura, cebola e o cheiro verde, faz um vinagrete, corrija o sal se necessário e reserve.

**Montagem:**

Em um refratário coloque as batatas, o vinagrete, milho refogado, pimentão, os ovos e o frango, regue como olho branco e salpique a salsa.

Sirva.