



PREFEITURA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE CARAGUATATUBA
ESTADO DE SÃO PAULO

LEI N.º 1095, DE 18 DE MARÇO DE 2004.

(Institui o "Azul Marinho", peixe com banana verde, como prato típico do Município).

Autor: Ver. Valmir Gonçalves

ANTONIO CARLOS DA SILVA, Prefeito Municipal da Estância Balneária de Caraguatatuba, no uso das atribuições que lhe são conferidas por Lei, FAZ SABER que a Câmara Municipal aprovou e ele sanciona e promulga a seguinte Lei:

Art. 1º - Fica instituído como prato típico do Município, o "Azul Marinho", peixe com banana verde.

Parágrafo Único - O Poder Executivo incluirá o "Azul Marinho" nas festividades oficiais do Município se necessária e conveniente.

Art. 2º - As despesas decorrentes com a aplicação da presente Lei, onerarão verbas próprias do orçamento vigente.

Art. 3º - Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Caraguatatuba, 18 de março de 2.004.


ANTONIO CARLOS DA SILVA
Prefeito Municipal

PUBLICADO EM 31/03/04
NO JORNAL LOCAL *Expressão*
caicara Ed. n.º 550





**AZUL MARINHO
PEIXE COM BANANA**

INGREDIENTES:

500 gramas de peixe em postas (garoupa, prejereba ou pampo)

100 gramas de cebola cortada

6 bananas nanicas verdes

1 colher de sopa de margarina

1 colher de óleo

6 tomates miúdos

sal e cheiro verde a gosto

alfavaca e coentro a gosto

MODO DO PREPARO

*Colocar um litro de água na **panela de ferro** e adicionar as bananas descascadas; deixar ferver até amolecer, retirar a água e as bananas e reservar em um recipiente. Na mesma panela, colocar a margarina, o óleo e a cebola e deixar dourar;*

Adicionar a água da banana e o peixe em postas.

Deixar cozinhar por 20 minutos; adicionar as bananas, o tomate, o sal e o cheiro verde com alfavaca e coentro.

Retirar o caldo e as bananas e fazer um pirão cm farinha de mandioca crua.

Servir o peixe e o pirão com arroz branco.