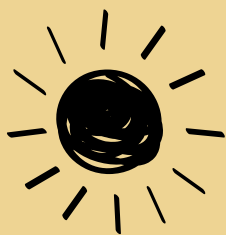


RAIZES

DO SERTÃO



MANDIOCA

PATRIMÔNIO GASTRONOMICO DE PARAMBU - CE



E-BOOK DE RECEITAS

RAIZES

DO SERTÃO



PROJETO INTEGRADOR

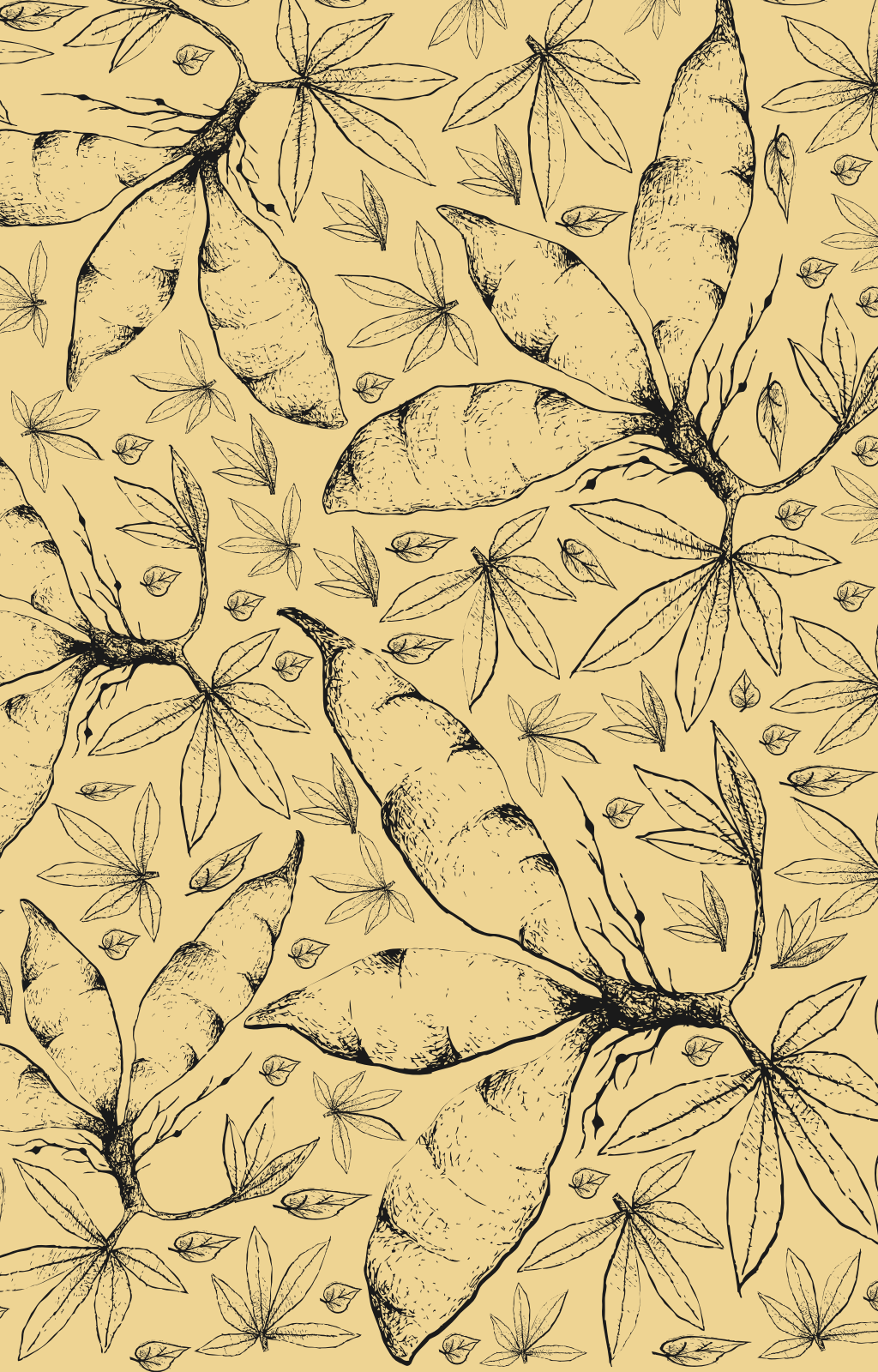
SALGADEIRO 2023

REALIZAÇÃO: SALGADEIRO
CODIGO DA TURMA: 2023.10.87

SENAC IGUATU - CE

PARAMBU - 2023







**PRESIDENTE DA FEDERAÇÃO DO COMÉRCIO DO
ESTADO DO CEARÁ E DO CONSELHO REGIONAL DO
SENAC CEARÁ**

LUIZ GASTÃO BITTENCOURT

DIRETORIA REGIONAL

DÉBORA SOMBRA COSTA LIMA

DIRETORIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

DÉBORA SOMBRA COSTA LIMA

**GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO E TECNOLOGIA
EDUCACIONAL**

PRISCILLA MARQUES CARNEIRO

CONSULTORIA DO SEGMENTO GASTRONOMIA

VANESSA SANTOS SILVA

GERÊNCIA ADMINISTRATIVA DO SENAC-IGUATU-CE

LIDUINA VIEIRA BEZERRA FRANCO DE SÁ

SUPERVISÃO PEDAGÓGICA DO SENAC-IGUATU-CE

ANTÔNIO MARCONE DE OLIVEIRA

CLEOMAR PEREIRA LIMA BARBOSA

PREFEITO DE PARAMBU-CE

RÔMULO MATEUS NORONHA

SECRETÁRIO DE EDUCAÇÃO DE PARAMBU-CE

THIAGO GOMES DOS SANTOS

ORGANIZAÇÃO DE CONTEÚDO

MATEUS LEITE FROTA

PROJETO INTEGRADOR DA TURMA
2023.10.87 DE SALGADEIRO, COMPOSTA
PELO INSTRUTOR MATEUS LEITE FROTA, E
OS ALUNOS:

- ANDRECIANA DINIZ LÔ
- CLEONEIDE BEZERRA RODRIGUES
- ELIANA QUEIROZ LIMA
- FELIPE ARAUJO CARVALHO
- FRANCISCA ELIANE DA SILVA
- GIRLENE ALVES BATISTA MOTA
- ILSIRLENE RODRIGUES XAVIER
- LUIZA GALVÃO DE ABREU
- MARIA NAIARA MOTA DE SOUSA
- TAMIRES VERAS DINIZ
- TYSSIANA VANDERLEI DA ROCHA
- VALQUIRIA GONÇALVES DA SILVA ALVES
- VERA LÚCIA GONÇALVES LIMA
PINHEIRO
- ZILVÂNIA MOREIRA AIRES LIMA
- ZULANEIDE DEZIDERIO LÔ







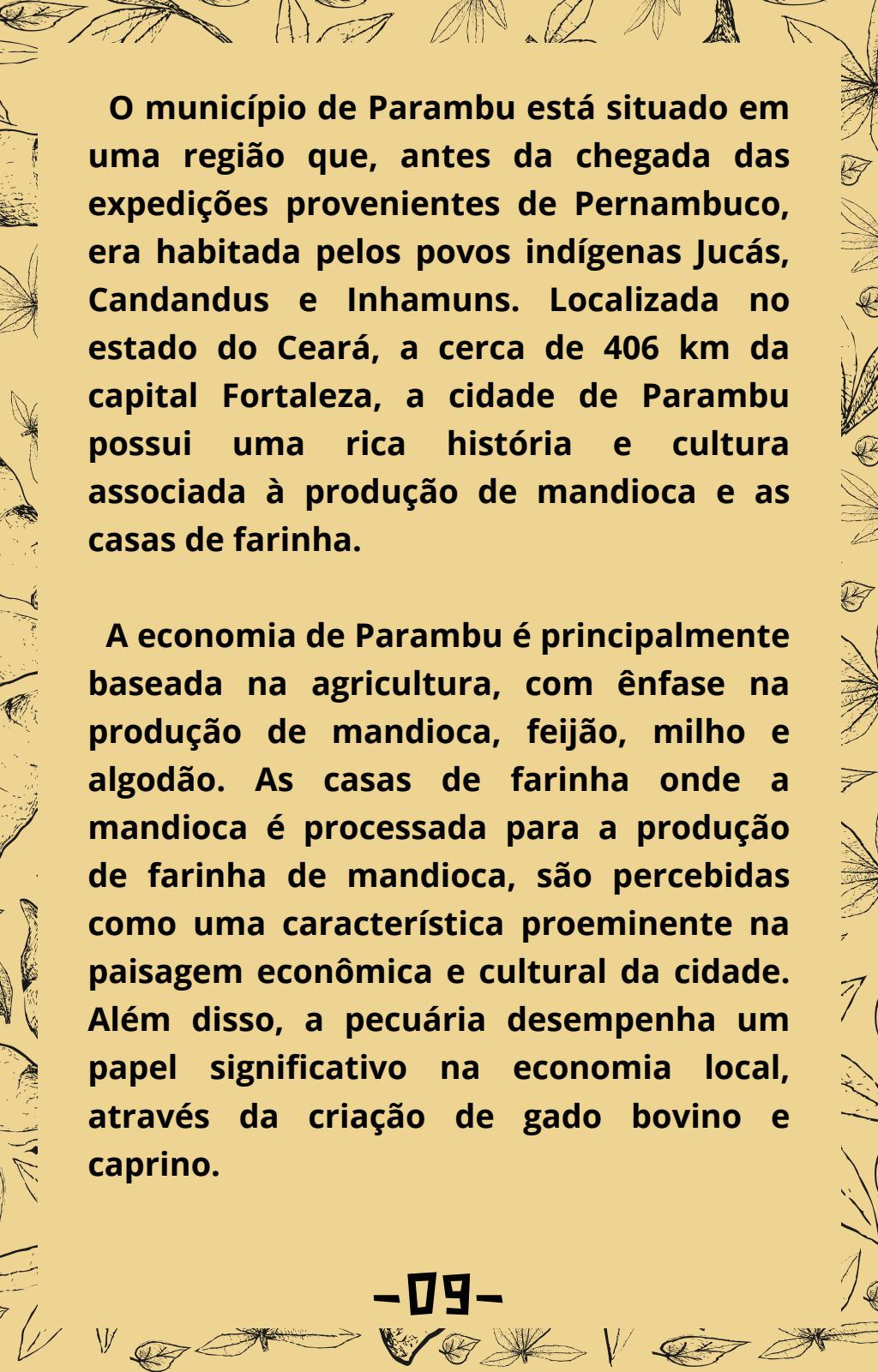
SUMÁRIO



1. APRESENTAÇÃO.....PÁGINA 08
2. RECEITUÁRIO.....PÁGINA 13
 - PÃO DE QUEIJO COM MEL PÁGINA 14
 - ESCONDIDINHO SERTANEJO..... PÁGINA 16
 - COXINHA DE MACAXEIRA COM COSTELA BOVINA
..... PÁGINA 19
 - BOLINHO DE MACAXEIRA COM CARNE DE SOL E QUEIJO
COALHO PÁGINA 24
 - QUICHE DE CARNE DE SOL COM CREME DE MACAXEIRA
..... PÁGINA 27
 - EMPADA DE PERNIL COM CREME DE MACAXEIRA
..... PÁGINA 31
 - CROQUETE DE MACAXEIRA COM CARNEIRO GUIADO
..... PÁGINA 36
 - TORTINHA DE BOBÓ DE CAMARÃO..... PÁGINA 41
 - PÃO DE MACAXEIRA COM CALABRESA PÁGINA 44

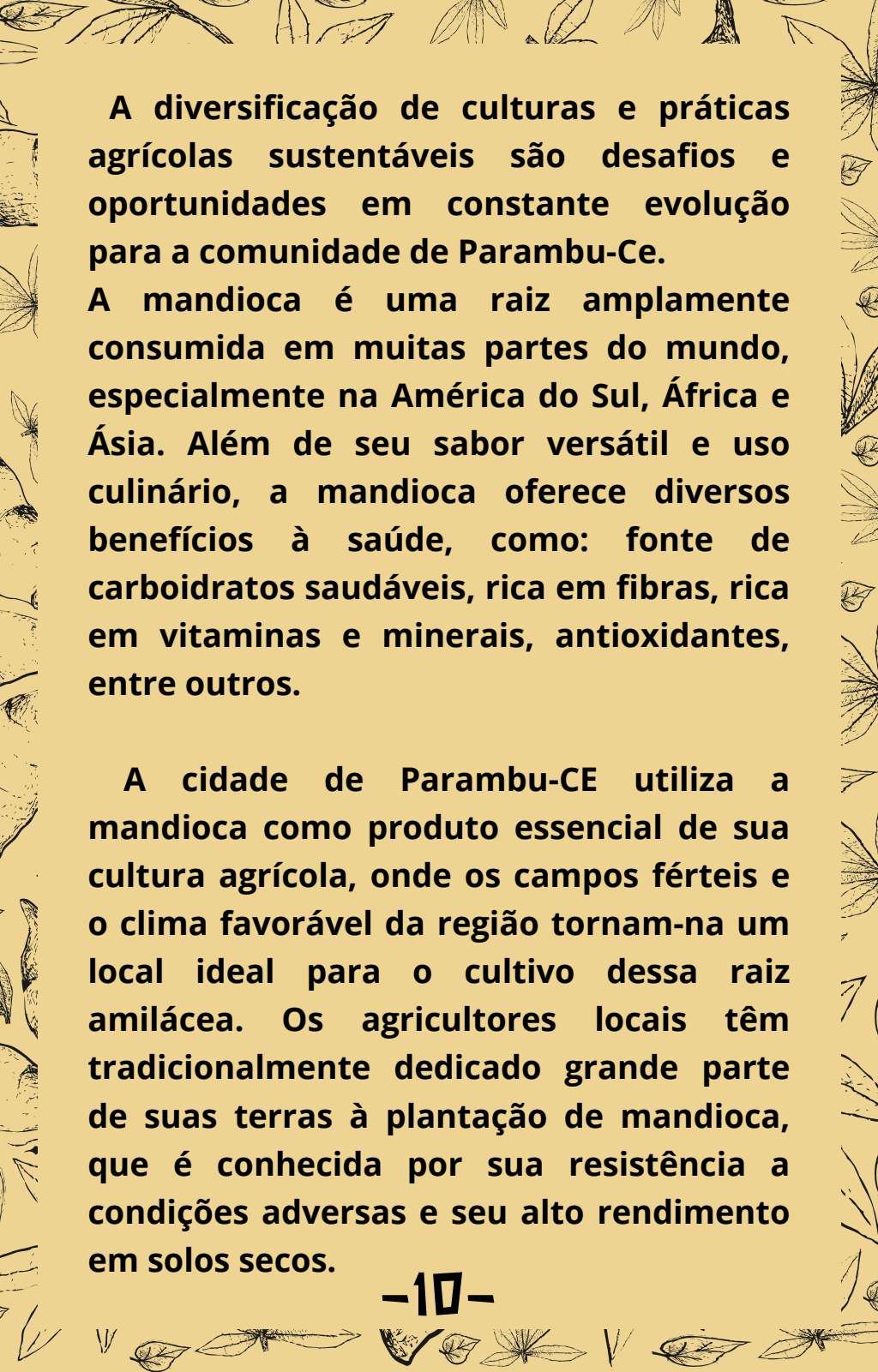
A detailed botanical illustration of a legume plant, possibly a soybean, rendered in black ink on a yellow background. The illustration shows several trifoliate leaves and large, curved seed pods. The pods are shown in various stages of development, some appearing to be open or split. The overall style is that of a scientific or educational drawing.

APRESENTAÇÃO



O município de Parambu está situado em uma região que, antes da chegada das expedições provenientes de Pernambuco, era habitada pelos povos indígenas Jucás, Candandus e Inhamuns. Localizada no estado do Ceará, a cerca de 406 km da capital Fortaleza, a cidade de Parambu possui uma rica história e cultura associada à produção de mandioca e as casas de farinha.

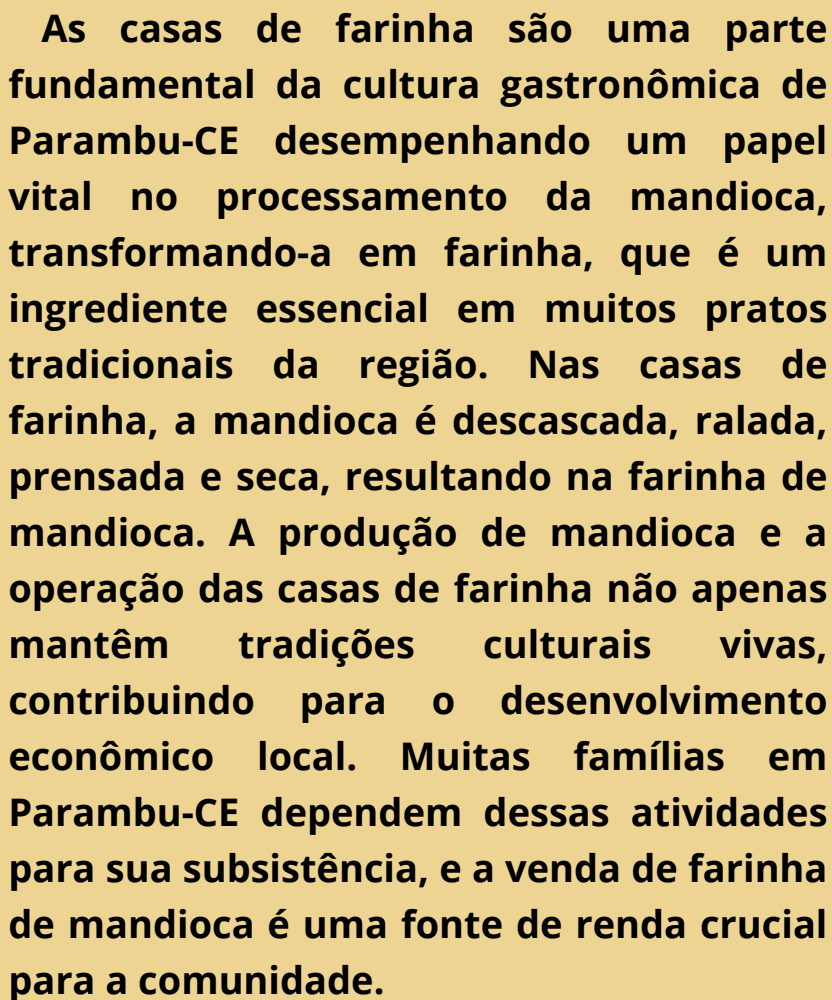
A economia de Parambu é principalmente baseada na agricultura, com ênfase na produção de mandioca, feijão, milho e algodão. As casas de farinha onde a mandioca é processada para a produção de farinha de mandioca, são percebidas como uma característica proeminente na paisagem econômica e cultural da cidade. Além disso, a pecuária desempenha um papel significativo na economia local, através da criação de gado bovino e caprino.



A diversificação de culturas e práticas agrícolas sustentáveis são desafios e oportunidades em constante evolução para a comunidade de Parambu-Ce.

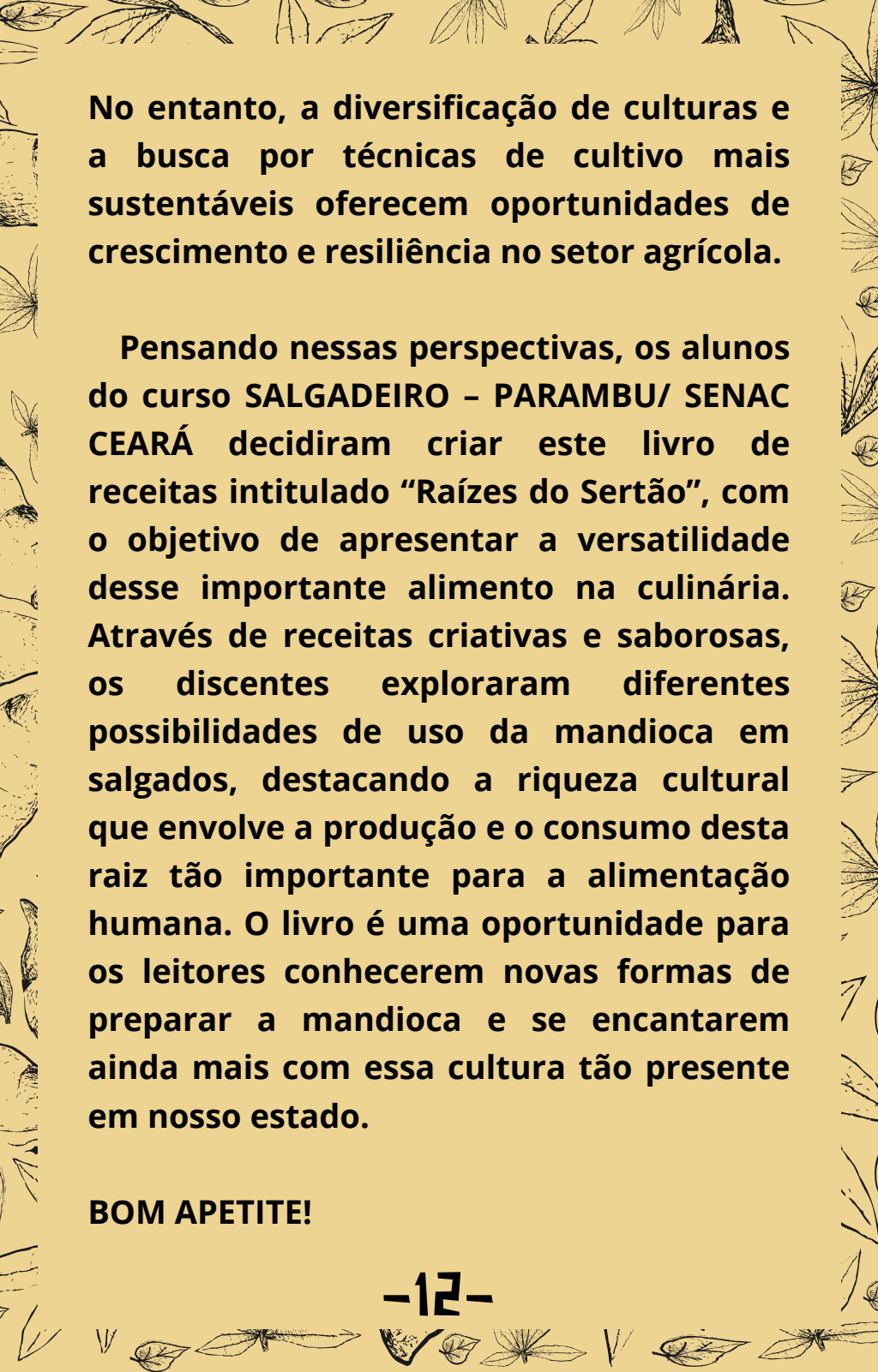
A mandioca é uma raiz amplamente consumida em muitas partes do mundo, especialmente na América do Sul, África e Ásia. Além de seu sabor versátil e uso culinário, a mandioca oferece diversos benefícios à saúde, como: fonte de carboidratos saudáveis, rica em fibras, rica em vitaminas e minerais, antioxidantes, entre outros.

A cidade de Parambu-CE utiliza a mandioca como produto essencial de sua cultura agrícola, onde os campos férteis e o clima favorável da região tornam-na um local ideal para o cultivo dessa raiz amilácea. Os agricultores locais têm tradicionalmente dedicado grande parte de suas terras à plantação de mandioca, que é conhecida por sua resistência a condições adversas e seu alto rendimento em solos secos.

A decorative border of botanical sketches, including various leaves and plant parts, surrounds the text on a light yellow background.

As casas de farinha são uma parte fundamental da cultura gastronômica de Parambu-CE desempenhando um papel vital no processamento da mandioca, transformando-a em farinha, que é um ingrediente essencial em muitos pratos tradicionais da região. Nas casas de farinha, a mandioca é descascada, ralada, prensada e seca, resultando na farinha de mandioca. A produção de mandioca e a operação das casas de farinha não apenas mantêm tradições culturais vivas, contribuindo para o desenvolvimento econômico local. Muitas famílias em Parambu-CE dependem dessas atividades para sua subsistência, e a venda de farinha de mandioca é uma fonte de renda crucial para a comunidade.

Embora a mandioca seja uma cultura resiliente, a região de Parambu-CE também enfrenta desafios, como a seca periódica.



No entanto, a diversificação de culturas e a busca por técnicas de cultivo mais sustentáveis oferecem oportunidades de crescimento e resiliência no setor agrícola.

Pensando nessas perspectivas, os alunos do curso SALGADEIRO – PARAMBU/ SENAC CEARÁ decidiram criar este livro de receitas intitulado “Raízes do Sertão”, com o objetivo de apresentar a versatilidade desse importante alimento na culinária. Através de receitas criativas e saborosas, os discentes exploraram diferentes possibilidades de uso da mandioca em salgados, destacando a riqueza cultural que envolve a produção e o consumo desta raiz tão importante para a alimentação humana. O livro é uma oportunidade para os leitores conhecerem novas formas de preparar a mandioca e se encantarem ainda mais com essa cultura tão presente em nosso estado.

BOM APETITE!



RECEITUÁRIO



PÃO DE QUEIJO COM MEL

PÃO DE QUEIJO COM MEL

INGREDIENTES

- 500 g de Goma de mandioca
- 250 ml de Leite integral
- 100 ml de Óleo de soja
- 10 g de Sal
- 300 g de Queijo coalho
- 3 unidades de Ovos
- Mel de abelha para acompanhar

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo o óleo e o leite até levantar fervura.
2. Misture o sal e a goma de mandioca e despeje a mistura fervente. Mexa bem.
3. Após esfriar um pouco, adicione o queijo, para não derreter muito e amolecer a massa. Acrescente os ovos um a um e mexendo sempre.
4. Deixe descansar a massa por 20 minutos e modele como desejar.
5. Asse em forno preaquecido.
6. Sirva com mel.



ESCONDIDINHO SERTANEJO

ESCONDIDINHO SERTANEJO

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída
- 50 g de margarina
- 10 g de alho
- 100 g de cebola branca
- 50 g de pimentão verde
- 100 g de tomate
- 2 unidades de folha de louro
- 10 g de colorau
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- 150 g de extrato de tomate
- 1,5 kg de macaxeira cozida com sal
- 100 g de queijo coalho ralado

MODO DE PREPARO

1. Tempere a carne moída com sal, pimenta do reino e colorau. Reserve.

2. Em uma panela, derreta a margarina e depois adicione o alho, a cebola e o pimentão, e refogue por alguns instantes. Em seguida, adicione o tomate e espere reduzir um pouco o líquido.
3. Adicione a carne previamente temperada no refolegado. Acrescente na mistura o extrato de tomate, as folhas de louro, o cheiro verde e a água. Deixe cozinhar até que a carne fique macia e saborosa.
4. Enquanto isso amasse a mandioca com o auxílio de um amassador até que vire um purê liso e homogêneo.
5. Monte o prato em uma travessa de vidro untada com óleo, intercalando o purê de mandioca com a carne cozida. Finalize com queijo coalho ralado.
6. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C até que fique dourada.
7. Sirva quente!

Sugestão: Se preferir, adicionar requeijão para a finalização do prato.



**COXINHA DE MACAXEIRA COM
COSTELA BOVINA**

COXINHA DE MACAXEIRA COM COSTELA BOVINA

INGREDIENTES - RECHEIO

- 1 kg de costela bovina
- 5 g de páprica picante
- 3 g de salsa desidratada
- Sal a gosto
- 200 ml de cerveja preta
- 30 ml de azeite
- 10 ml de molho inglês
- 50 g de margarina
- 200 g de extrato de tomate
- 10 g de alho
- 150 g de cebola
- 100 g de pimentão
- 150 g de tomate
- 2 folhas de louro
- 500 ml de água
- 300 g de purê de macaxeira

INGREDIENTES – MASSA

500 ml de leite

500 ml de caldo de costela

300 g de purê de macaxeira

600 g de farinha de trigo sem fermento

10 g de sal

150 g de margarina

INGREDIENTES – PARA EMPANAR

250 g de farinha de trigo sem fermento

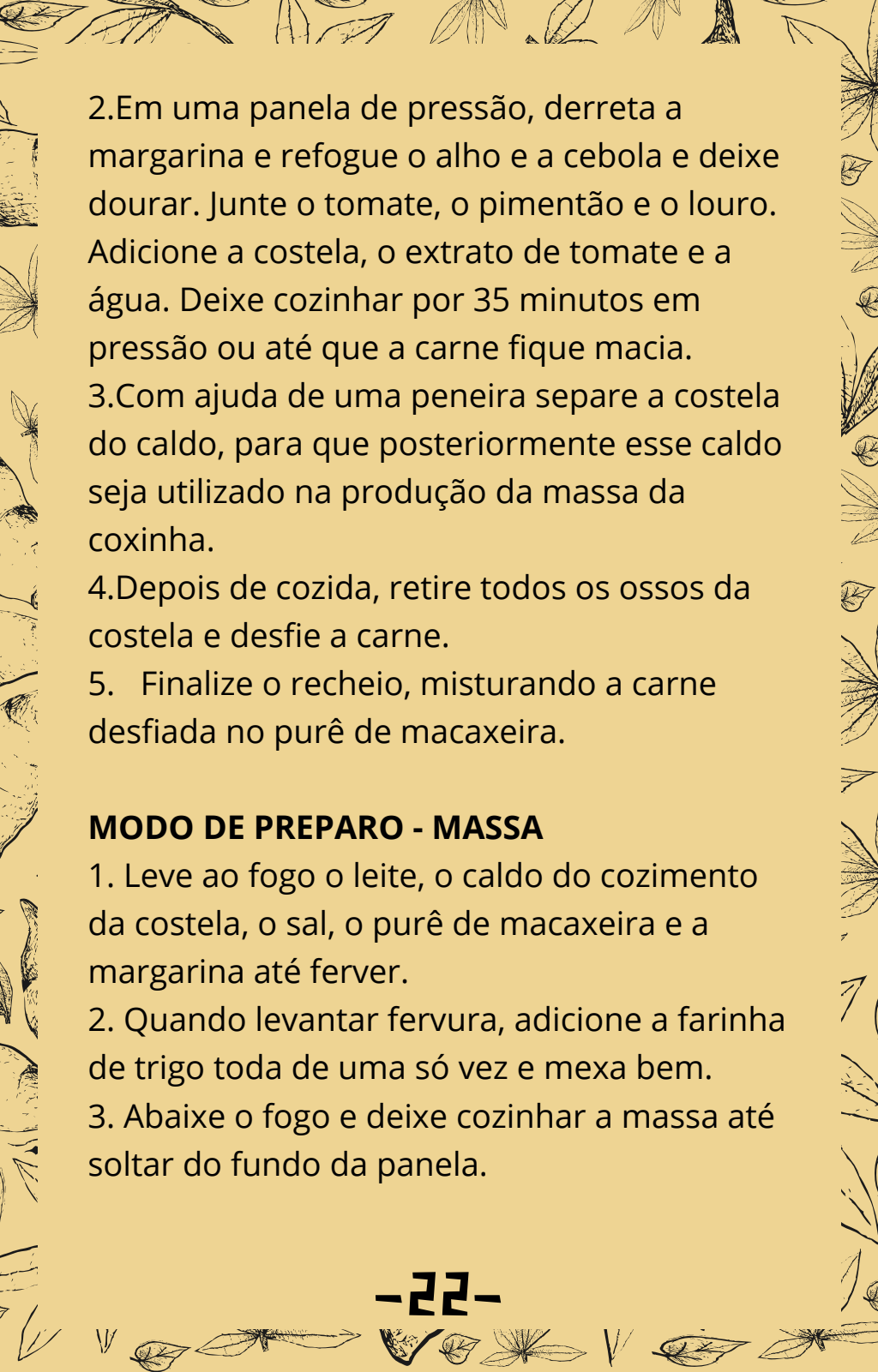
3 ovos

150 ml de leite

300 g de farinha panko

MODO DE PREPARO – RECHEIO

1. Limpe e corte a costela bovina em pedaços, tempere com páprica picante, salsa desidratada, sal a gosto, cerveja preta, azeite e molho inglês. Deixe a carne marinando por no mínimo uma hora dentro de uma refratário.



2. Em uma panela de pressão, derreta a margarina e refogue o alho e a cebola e deixe dourar. Junte o tomate, o pimentão e o louro. Adicione a costela, o extrato de tomate e a água. Deixe cozinhar por 35 minutos em pressão ou até que a carne fique macia.

3. Com ajuda de uma peneira separe a costela do caldo, para que posteriormente esse caldo seja utilizado na produção da massa da coxinha.

4. Depois de cozida, retire todos os ossos da costela e desfie a carne.

5. Finalize o recheio, misturando a carne desfiada no purê de macaxeira.

MODO DE PREPARO - MASSA

1. Leve ao fogo o leite, o caldo do cozimento da costela, o sal, o purê de macaxeira e a margarina até ferver.

2. Quando levantar fervura, adicione a farinha de trigo toda de uma só vez e mexa bem.

3. Abaixar o fogo e deixe cozinhar a massa até soltar do fundo da panela.

4. Deixe esfriar e sove para torná-la lisa.

Recheie como desejado.

5. Empane e frite a 170°C em óleo ou gordura para fritura.

MODO DE PREPARO - PARA EMPANAR

1. Em um refratário, misture os ovos com o leite, bata ligeiramente com o auxílio de um garfo. Reserve.

2. Passe o salgado recheado na farinha de trigo.

3. Em seguida, e mergulhe o salgado enfarinhado na mistura de ovos.

4. Logo após, finalize o processo passando o salgado na farinha panko.



**BOLINHO DE MACAXEIRA COM
CARNE DE SOL E QUEIJO COALHO**



BOLINHO DE MACAXEIRA COM CARNE DE SOL E QUEIJO COALHO

INGREDIENTES:

300 g de carne de sol cozida e desfiada.

500 g de macaxeira cozida e amassada

200 g de queijo coalho

Cheiro Verde a gosto

50 g de cebola roxa

5 g de alho

50 gramas de manteiga da terra

250 g de farinha de trigo sem fermento

3 ovos

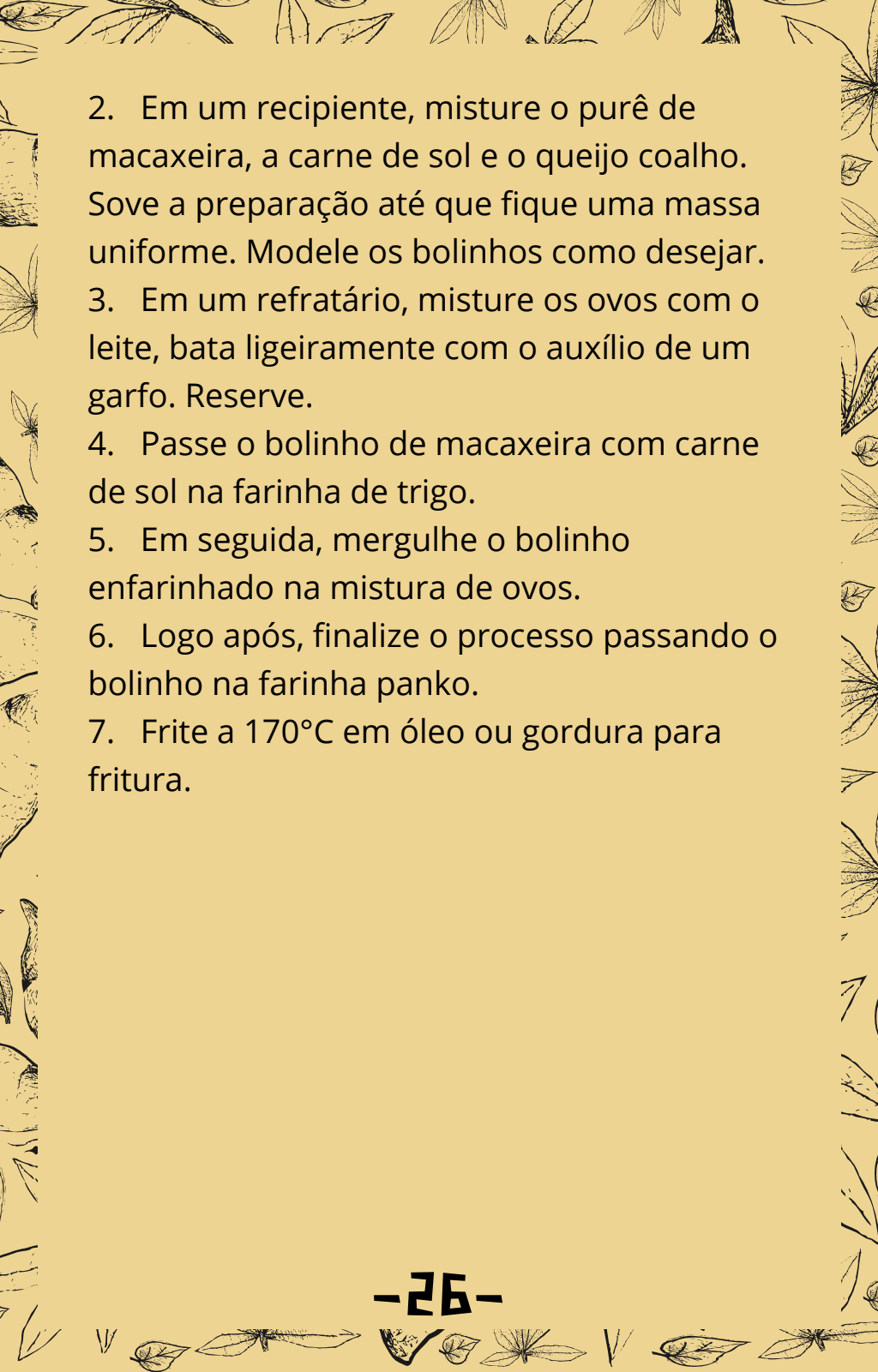
150 ml de leite

300 g de farinha panko

MODO DE PREPARO:

1. Em uma frigideira, coloque a manteiga da terra, a cebola e o alho, refogue até dourar.

Em seguida, acrescente a carne de sol e o cheiro verde a gosto. Desligue o fogo e reserve.

- 
2. Em um recipiente, misture o purê de macaxeira, a carne de sol e o queijo coalho. Sove a preparação até que fique uma massa uniforme. Modele os bolinhos como desejar.
 3. Em um refratário, misture os ovos com o leite, bata ligeiramente com o auxílio de um garfo. Reserve.
 4. Passe o bolinho de macaxeira com carne de sol na farinha de trigo.
 5. Em seguida, mergulhe o bolinho enfarinhado na mistura de ovos.
 6. Logo após, finalize o processo passando o bolinho na farinha panko.
 7. Frite a 170°C em óleo ou gordura para fritura.



**QUICHE DE CARNE DE SOL COM
CREME DE MACAXEIRA**

QUICHE DE CARNE DE SOL COM CREME DE MACAXEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1kg de farinha de trigo sem fermento

550 g de margarina com sal

5 g de sal

3 unidades de ovos

INGREDIENTE - RECHEIO

500 g de carne de sol cozida e desfiada

250 g de queijo coalho

100 g de cebola roxa picada

15 g de alho picado

50 g de manteiga da terra

Cheiro verde a gosto

1 l de leite integral

100 g de margarina com sal

150 de farinha de trigo

300 g de purê de mandioca

Noz-moscada a gosto

400 g de creme de leite

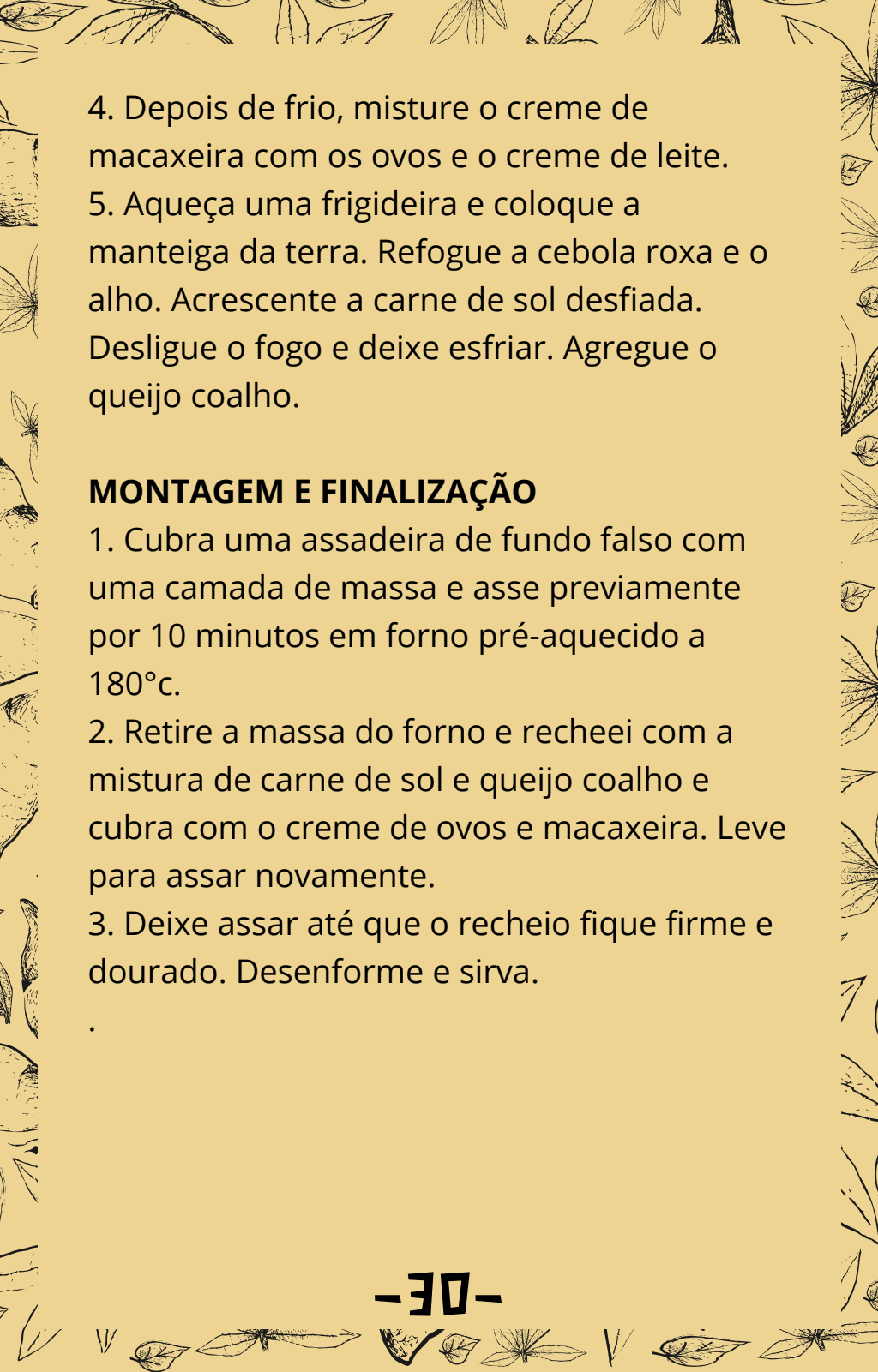
6 unidades de ovos

MODO DE PREPARO - MASSA

1. Misture a manteiga em cubos com a farinha de trigo para que forme uma farofinha.
2. Agregue os ovos e o sal. Misture delicadamente até ficar homogêneo.
3. Embale em filme de PVC e deixe descansar por, pelo menos, 30 minutos na geladeira.

MODO DE PREPARO - RECHEIO

1. Em um liquidificador, processe o leite e a macaxeira, até que fique um creme liso e homogêneo. Em seguida, leve ao fogo em uma panela e deixe ferver.
2. Aqueça outra panela e coloque a margarina e a farinha de trigo. Acrescente aos poucos o creme de macaxeira na mistura, incorporando bem.
3. Deixe o molho cozinhar até que atinja o ponto napé. Tempere com noz-moscada, sal e pimenta do reino. Desligue o fogo e cubra a superfície do molho com filme PVC e reserve.

- 
4. Depois de frio, misture o creme de macaxeira com os ovos e o creme de leite.
 5. Aqueça uma frigideira e coloque a manteiga da terra. Refogue a cebola roxa e o alho. Acrescente a carne de sol desfiada. Desligue o fogo e deixe esfriar. Agregue o queijo coalho.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

1. Cubra uma assadeira de fundo falso com uma camada de massa e asse previamente por 10 minutos em forno pré-aquecido a 180°C.
2. Retire a massa do forno e recheie com a mistura de carne de sol e queijo coalho e cubra com o creme de ovos e macaxeira. Leve para assar novamente.
3. Deixe assar até que o recheio fique firme e dourado. Desenforme e sirva.



**EMPADA DE PERNIL COM CREME
DE MACAXEIRA**

EMPADA DE PERNIL COM CREME DE MACAXEIRA

INGREDIENTES - MASSA

1kg de farinha de trigo sem fermento

550 g de margarina com sal

5 g de sal

3 unidades de ovos

INGREDIENTE - GUISADO DE PERNIL SUÍNO

1 kg de pernil suíno

30g azeite

15g de páprica picante

Pimenta do reino a gosto

Alecrim a gosto

10g de colorau

30g de molho inglês

Sal à gosto

50g de margarina

20g de alho

100g de cebola

50g de pimentão
2 unidades folhas de Louro
100g de tomate
1L de água

INGREDIENTES - CREME DE MACAXEIRA

500 ml de leite integral
500 ml de caldo do guisado de pernil suíno
100 g de margarina com sal
150 de farinha de trigo
300 g de purê de mandioca
Noz-moscada a gosto
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO - MASSA

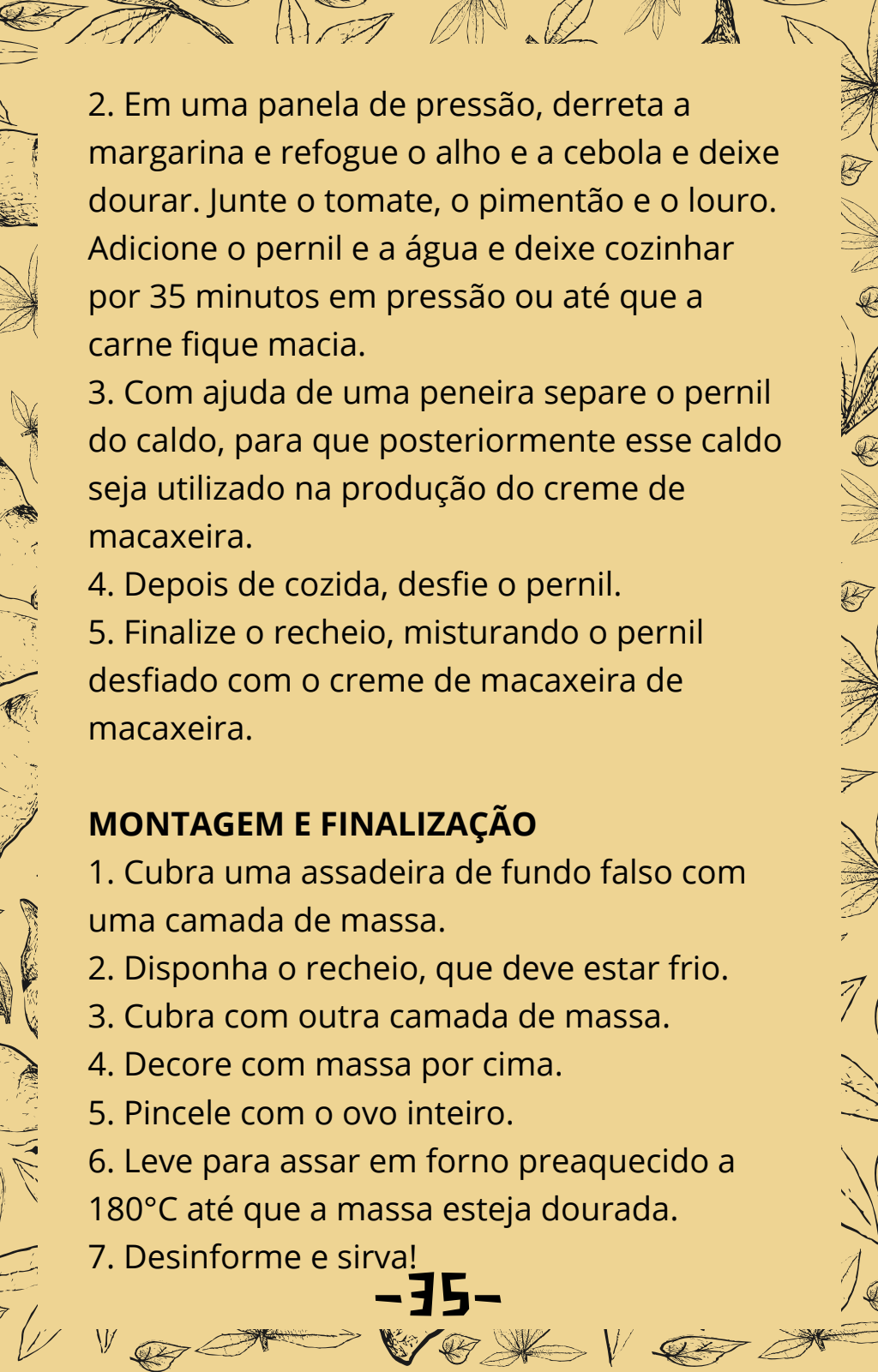
1. Misture a manteiga em cubos com a farinha de trigo para que forme uma farofinha.
2. Agregue os ovos e o sal. Misture delicadamente até ficar homogêneo.
3. Embale em filme de PVC e deixe descansar por, pelo menos, 30 minutos na geladeira.

MODO DE PREPARO – CREME DE MACAXEIRA

1. Em um liquidificador, processe o leite, o caldo do guisado de pernil suíno e a macaxeira, até que fique um creme liso e homogêneo. Em seguida, leve ao fogo em uma panela e deixe ferver.
2. Aqueça outra panela e coloque a margarina e a farinha de trigo. Acrescente aos poucos o creme de macaxeira na mistura, incorporando bem.
3. Deixe o molho cozinhar até que atinja o ponto napé. Tempere com noz-moscada, sal e pimenta do reino. Desligue o fogo e cubra a superfície do molho com filme PVC e reserve.

MODO DE PREPARO – GUISADO DE PERNIL SUÍNO

1. Limpe e corte o pernil suíno em pedaços, tempere com páprica picante, colorau, sal a gosto, alecrim, pimenta do reino, azeite e molho inglês. Deixe o pernil marinando no tempero por no mínimo uma hora dentro de uma refratário.

- 
2. Em uma panela de pressão, derreta a margarina e refogue o alho e a cebola e deixe dourar. Junte o tomate, o pimentão e o louro. Adicione o pernil e a água e deixe cozinhar por 35 minutos em pressão ou até que a carne fique macia.
 3. Com ajuda de uma peneira separe o pernil do caldo, para que posteriormente esse caldo seja utilizado na produção do creme de macaxeira.
 4. Depois de cozida, desfie o pernil.
 5. Finalize o recheio, misturando o pernil desfiado com o creme de macaxeira de macaxeira.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

1. Cubra uma assadeira de fundo falso com uma camada de massa.
2. Disponha o recheio, que deve estar frio.
3. Cubra com outra camada de massa.
4. Decore com massa por cima.
5. Pincele com o ovo inteiro.
6. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C até que a massa esteja dourada.
7. Desinforme e sirva!



**CROQUETE DE MACAXEIRA COM
CARNEIRO GUISADO**

CROQUETE DE MACAXEIRA COM CARNEIRO GUIADO

INGREDIENTES-RECHEIO

1 kg de carneiro sem osso

40g azeite

20g de colorau

10g de páprica doce

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

Salsa a gosto

50g de margarina

20g de alho

100g de cebola

50g de pimentão

100g de tomate

200g de extrato de tomate

1L de água

Folhas de louro a gosto

INGREDIENTES - MASSA

500 ml de leite

500 ml de caldo de costela

300 g de purê de macaxeira

600 g de farinha de trigo sem fermento

10 g de sal

150 g de margarina

INGREDIENTES - PARA EMPANAR

250 g de farinha de trigo sem fermento

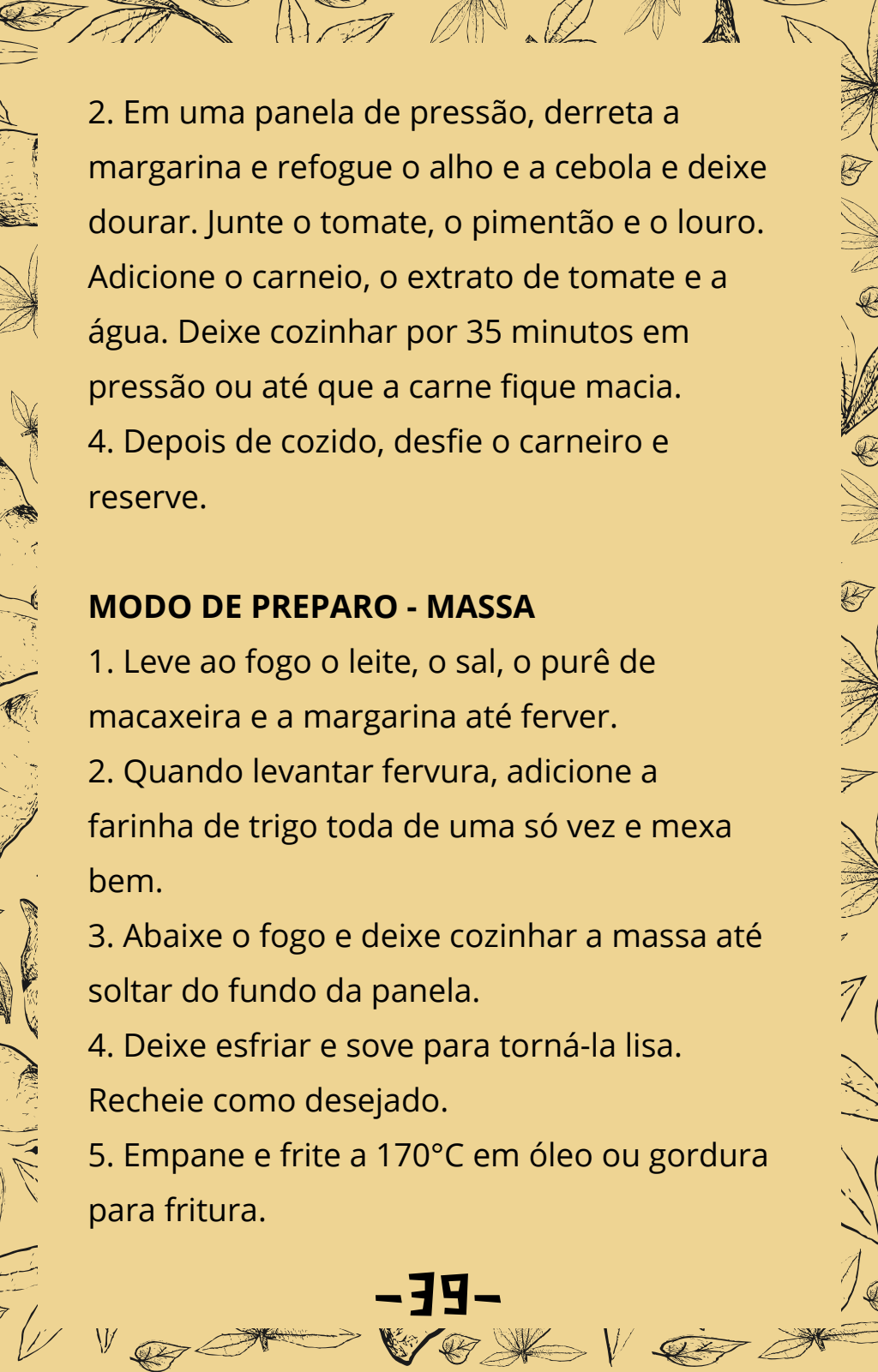
3 ovos

150 ml de leite

300 g de farinha pankó

MODO DE PREPARO - RECHEIO

1. Limpe e corte o carneiro em pedaços, tempere com páprica picante, colorau, sal a gosto, salsa, pimenta do reino, azeite e molho inglês. Deixe o pernil marinando no tempero por no mínimo uma hora dentro de uma refratário.

- 
2. Em uma panela de pressão, derreta a margarina e refogue o alho e a cebola e deixe dourar. Junte o tomate, o pimentão e o louro. Adicione o carneio, o extrato de tomate e a água. Deixe cozinhar por 35 minutos em pressão ou até que a carne fique macia.
 4. Depois de cozido, desfie o carneiro e reserve.

MODO DE PREPARO - MASSA

1. Leve ao fogo o leite, o sal, o purê de macaxeira e a margarina até ferver.
2. Quando levantar fervura, adicione a farinha de trigo toda de uma só vez e mexa bem.
3. Abaixar o fogo e deixe cozinhar a massa até soltar do fundo da panela.
4. Deixe esfriar e sove para torná-la lisa. Recheie como desejado.
5. Empane e frite a 170°C em óleo ou gordura para fritura.

MODO DE PREPARO - PARA EMPANAR

1. Em um refratário, misture os ovos com o leite, bata ligeiramente com o auxílio de um garfo. Reserve.
2. Passe o salgado recheado na farinha de trigo.
3. Em seguida, mergulhe o salgado enfarinhado na mistura de ovos.
4. Logo após, finalize o processo passando o salgado na farinha panko.



**TORTINHA DE BOBÓ DE
CAMARÃO**

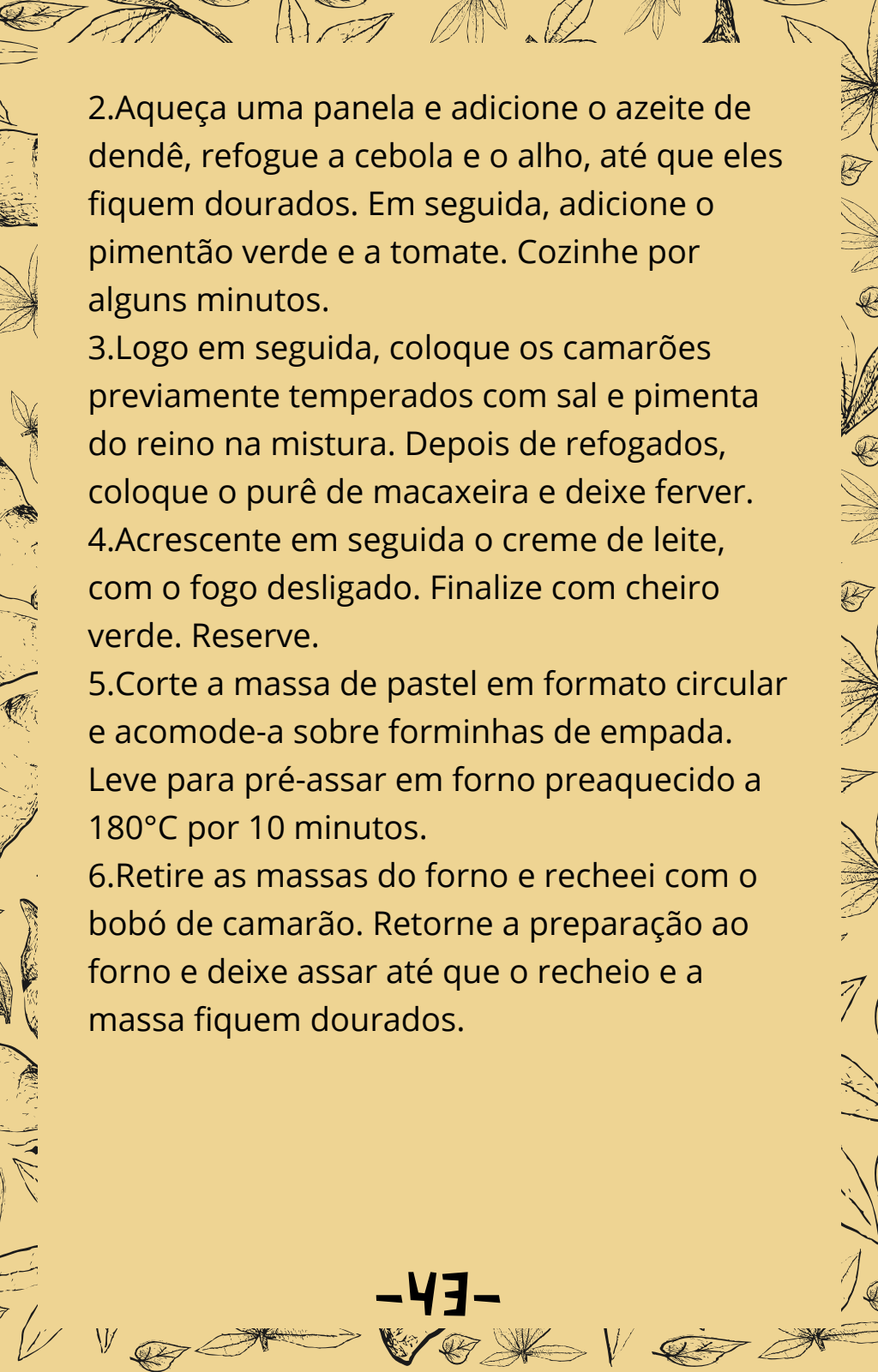
TORTINHA DE BOBÓ DE CAMARÃO

INGREDIENTES

- 800 g de macaxeira cozida e amassada
- 200 g de cebola
- 100 g de tomate
- 50 g de pimentão
- 1 kg de filé de camarão (limpo e sem casca)
- 100 ml de azeite de dendê
- 200 ml de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- Sal a gosto
- Pimenta do reino a gosto
- Cheiro Verde a gosto
- 500 g de massa para pastel

MODO DE PREPARO:

- 1.No liquidificador, processe a macaxeira e o leite de coco, transformado a mistura em um purê liso e cremoso. Reserve.



2. Aqueça uma panela e adicione o azeite de dendê, refogue a cebola e o alho, até que eles fiquem dourados. Em seguida, adicione o pimentão verde e a tomate. Cozinhe por alguns minutos.

3. Logo em seguida, coloque os camarões previamente temperados com sal e pimenta do reino na mistura. Depois de refogados, coloque o purê de macaxeira e deixe ferver.

4. Acrescente em seguida o creme de leite, com o fogo desligado. Finalize com cheiro verde. Reserve.

5. Corte a massa de pastel em formato circular e acomode-a sobre forminhas de empada. Leve para pré-assar em forno preaquecido a 180°C por 10 minutos.

6. Retire as massas do forno e recheie com o bobó de camarão. Retorne a preparação ao forno e deixe assar até que o recheio e a massa fiquem dourados.



**PÃO DE MACAXEIRA COM
CALABRESA**

PÃO DE MACAXEIRA COM CALABRESA

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo sem fermento

150 g de macaxeira cozida e amassada

200 ml de água

10 g sal refinado

15 g de fermento biológico seco

50 g de açúcar cristal

1 unidade de ovo

25 g leite em pó integral

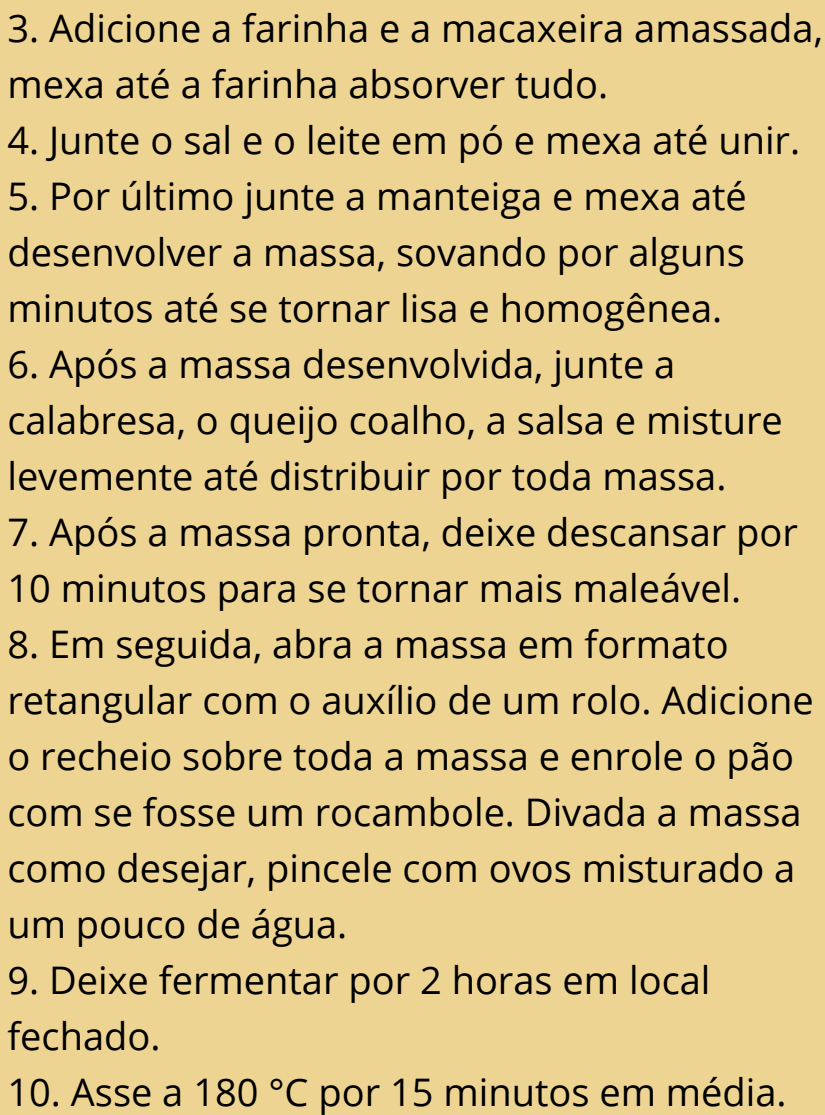
50 g de margarina com sal

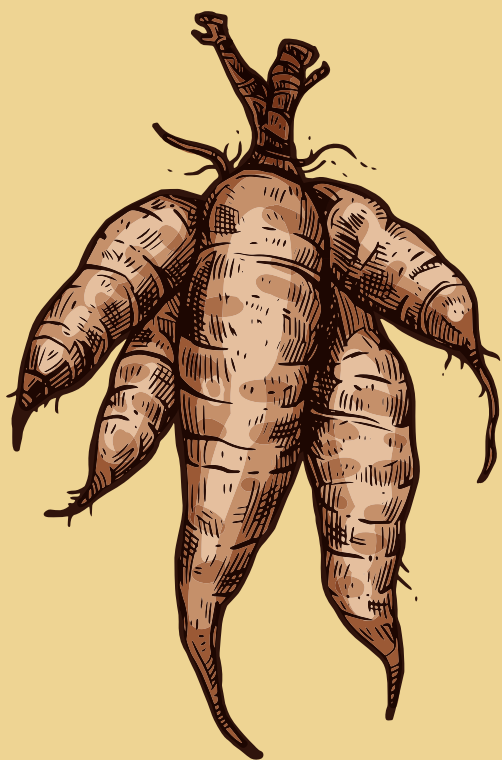
300 g de calabresa ralada

250 g de queijo coalho ralado

MODO DE PREPARO:

1. Rale a calabresa e o queijo e reserve.
2. Misture o fermento na água junto com os ovos, o açúcar e mexa até dissolver totalmente.

- 
- A decorative border of botanical sketches, including various leaves, stems, and seed pods, surrounds the text on a light yellow background.
3. Adicione a farinha e a macaxeira amassada, mexa até a farinha absorver tudo.
 4. Junte o sal e o leite em pó e mexa até unir.
 5. Por último junte a manteiga e mexa até desenvolver a massa, sovando por alguns minutos até se tornar lisa e homogênea.
 6. Após a massa desenvolvida, junte a calabresa, o queijo coalho, a salsa e misture levemente até distribuir por toda massa.
 7. Após a massa pronta, deixe descansar por 10 minutos para se tornar mais maleável.
 8. Em seguida, abra a massa em formato retangular com o auxílio de um rolo. Adicione o recheio sobre toda a massa e enrole o pão com se fosse um rocambole. Divida a massa como desejar, pincele com ovos misturado a um pouco de água.
 9. Deixe fermentar por 2 horas em local fechado.
 10. Asse a 180 °C por 15 minutos em média.




Senac Fecomércio
Sesc


GOVERNO MUNICIPAL DE
PARAMBU
O trabalho segue em frente