

Quinta-Feira, 11 de Junho de 2026

## **Banana da terra, coxão mole e temperos: confira a receita vencedora do Chef Cuiabano**

**AO MODO TÍPICO**

**Rafael Costa | Prefeitura de Cuiabá**

O prato "Arrumadinho Digoreste", vencedor da primeira edição do **Chef Cuiabano**, programa realizado pela Prefeitura de Cuiabá via Secretaria Municipal de Educação (SME), foi produzido exclusivamente com produtos que compõem a lista de alimentos e temperos da merenda escolar, conforme previa as regras do edital.

A responsável pelo prato é a técnica em nutrição escolar (merendeira) Regiane Marques Nogueira Melo, lotada no Centro Municipal de Educação Infantil (CEIC) Edna Catharina Perri Ricci, localizada no bairro Altos da Serra I. Clique [AQUI](#) e confira o modo de preparo dos pratos de cada uma das seis finalistas vencedoras.



Foto: Emanoele Daiane

**Confira abaixo a relação de produtos e temperos para elaboração do prato “Arrumadinho Digoreste”:**

- 500g de coxão mole em cubos pequenos
- 04 unidades de dente de alho picado ou triturado
- 03 unidades de banana da terra de vez (meio madura)
- 01 unidade de cebola picada
- 01 unidade de pimentão verde picado
- 01 unidade de tomate picado
- ½ unidade de cenoura em cubos
- ½ unidade de abobrinha verde em cubos
- 04 colheres de sopa de extrato de tomate
- 04 colheres de sopa de óleo
- 04 colheres de sopa de manteiga
- Sal a gosto



Foto: Emanoele Daiane

### **Modo de preparo**

Em uma panela, coloque óleo, cebola, alho e a carne e refogue até dourar. Em seguida, acrescente o tomate, o pimentão verde, abobrinha verde, a cenoura e o extrato de tomate. Refogue e reserve.

Em outra panela com água, adicione as bananas para cozinhar. Após cozidas, coloque as bananas no processador, acrescentando água até ficar com consistência de purê.

Em outra panela refogue a manteiga e a cebola e acrescente o purê de banana para refogar.