



JOELHO DE PORCO NA CERVEJA

Ingredientes

1 Joelho de porco de 1kg/ Sal a gosto/ Pimenta do reino a gosto/ 1 colher (chá) de cominho em grãos/ 500ml de cerveja/ 2 batatas com casca/ 1 colher (sopa) de azeite/ 50g de bacon defumado cortado em tiras/ 1 cebola pequena cortada em tiras finas

Modo de preparo

Faça alguns cortes na pele do Joelho de porco.
 Escalde a peça em água fervente e polvilhe-a com o sal, a pimenta e o cominho. Coloque-a em uma travessa refratária e leve ao forno preaquecido, a 250C.
 Quando começar a corar, vire a peça e regue com metade da cerveja.
 Depois de 20 minutos, diminua a temperatura do forno para 200C.
 Vire a carne, de vez em quando, e regue com mais cerveja, caso a carne esteja ressecada.
 Cozinhe as batatas com a casca em água e sal.
 Descasque-as e corte-as em rodelas grossas.
 Em uma frigideira com o azeite, doure o bacon e a cebola.
 Junte as batatas cozidas e salteie.
 Disponha os Joelhos de porco em uma travessa e sirva com as batatas.

SOPA DE ESPINAFRE

Ingredientes

1 ½ cubo de caldo de frango sem gordura para 2 litros de água/ 1 maço de espinafre (só as folhas)/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de leite desnatado/ Noz-moscada ralada a gosto/ Sal a gosto

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo por 20 minutos. Após colocar no prato, regue com um fio de azeite extravirgem.

Mantenha a cidade limpa!
 Não jogue lixo nas ruas.
 A população agradece!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Câmara Municipal de Nova Iguaçu
 ATOS OFICIAIS
 O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais,
RESOLVE:
PORTARIA Nº 253, DE 03 DE SETEMBRO DE 2025.
 EXONERAR MARIZA DE LIMA BRAGA DO NASCIMENTO, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.
PORTARIA Nº 254, DE 03 DE SETEMBRO DE 2025.
 EXONERAR CARINE COSTA MAGALHÃES, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.
 Nova Iguaçu, 03 de setembro de 2025.
MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
 Presidente

