



POLENTA COM BIFE
ENROLADO

Ingredientes

1 polenta caseira/12 bifes de patinho/12 fatias de presunto cru tipo Parma/12 tiras de cenoura/1 tablete de caldo decarne/1/2 copo de vinho branco seco/2 colheres (sopa) de azeite de oliva/3 colheres (sopa) de concentrado de tomate/tomilho, salsinha picada/sal e pimenta a gosto/

Modo de preparo

Temperar os bifes batidos. Estender uma fatia de presunto em cada um,colocar uma tira de cenoura e enrolar,prendendo com um palito. Refogar os bifes no azeite até dourar. Acrescentar o concentrado de tomate,o caldo de carne dissolvido num copo de água fervente,o vinho e o tomilho. Cozinhar até a carne ficar macia. Salpicar salsinha picada e servir sobre a polenta.

LOMBO À MODA
CHINESA

Ingredientes

óleo para friturapimenta-do-reino a gosto/ sal a gosto/2 colheres (sopa) de molho de tomate/1 ½ colher (sopa) de amido de milho (maisena)xícara de água/ xícara de vinagre/3 colheres (sopa)de shoyu/¾ xícara de açúcar/1 xícara de farinha de trigo/2 ovos/1 cebola grande/2 fatias de abacaxi/500 g de lombo de porco/2 pimentões verdes/

Modo de preparo

Cortar o lombo em fatias de 1 cm(Cortar as fatias em quadradoss de 3x3 cm aproximadamente) Temperar com pimenta-do-reino e pouco sal. Cortar o pimentão em cubos de 3 cm,fazer o mesmo com a cebola e as fatias de abacaxi. Reservar. Aquecer cerca de ½ litro de óleo em uma panela pequena. Bateligeiramenteos ovos,passar os cubos de lombo pelos ovos e depois pela farinha de trigo. Retirar o excesso e dourar aos poucos no óleo quente,escorrer em papel absorvente e reservar. Emumapanela pequena,colocar o açúcar,vinagre e shoyu,levar ao fogo baixo até que o açúcar dissolva,acrescentar o molho de tomates. Misture a água fria ao amido de milho e acrescente à mistura de açúcar e vinagre,ferva por 1 minuto e reserve. Em uma frigideira ou panela grande,coloque 4 colheres(sopa)do mesmo óleo em que fritou os pedaços de lombo. Aqueça e acrescente os cubos da cebola e do pimentão,refogue rapidamente em fogo alto,cerca de 3 a 4 minutos. Coloque os cubos de abacaxi e os pedaços de lombo,misture bem e regue com o molho agri-doce. Cozinhe em fogo baixo por 3 minutos, se o molho estiver muito espesso,acrescente um pouco de água.

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



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Processo nº 3344/2025 - Baseado nos pareceres do Controle e da Procuradoria, homologo, na forma do art. 57, II da Lei nº 8.666/93, a prorrogação do prazo do Contrato nº 004/2021, cujo objeto é a prestação de serviços técnicos de desenvolvimento, hospedagem e atualização diária da base de dados da Home Page oficial da CMNI; adjudicando o presente à empresa **PJC TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO LTDA. - EPP**, no valor mensal de R\$ 9.549,00 (nove mil, quinhentos e quarenta e nove reais), pelo período de 12 (doze) meses, com o valor global de R\$ 114.588,00 (cento e catorze mil, quinhentos e oitenta e oito reais).

Em, 06 de novembro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da CMNI

Termo Aditivo de Repactuação do Contrato nº 003/2024 de prestação de serviços terceirizados de 04 (quatro) recepcionistas, 01 (um) eletricista e 01 (um) bombeiro hidráulico.

Termo Aditivo de Valor nº: 017/2025.
Processo nº: 2575/2025.
Fundamentação Legal: Art. 65, II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93.
Contratada: WV10 Consultoria e Prestação de Serviços Ltda..
Prazo: 11 (onze) meses.
Início e Término: de 01/03/25 a 31/01/26.
Percentual de reajuste: 6,05% (seis vírgula zero cinco por cento).
Valor Global do Termo: R\$ 19.242,08 (dezenove mil, duzentos e quarenta e dois reais e oito centavos).
Dotação: 3.3.90.39.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.
Assinatura do Termo: 27/10/2025.

Nova Iguaçu, 27 de outubro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da CMNI