



**COSTELINHA
ASSADA COM
MANDIOCA**

Ingredientes

1 kg de costela suína
1 cebola picada
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de vinho branco
1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida
• óleo para fritar
• sal a gosto
• pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

**ESTROGONOFÉ
DE CARNE**

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas
1/4 xícara (chá) de manteiga
1 unidade de cebola picada
1 colher (sobre-mesa) de mostarda
1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup)
1 pitada de pimenta-do-reino
1 unidade de tomate sem pele picado
1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos
1 lata de creme de leite
• sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne e tempere com o sal. Mexa até a carne dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os cogumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e retire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.



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 270, DE 08 DE OUTUBRO DE 2025.
NOMEAR JÚLIA BEATRIZ DE OLIVEIRA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 08/10/2025.

Nova Iguaçu, 08 de outubro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

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

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Prefeitura Municipal de Iguaba Grande**

ATOS OFICIAIS

PROCESSO Nº 325 / 2025	DATA DE ABERTURA: 24 / 10 / 2025 Hora: 10h O Edital e Anexos estarão disponíveis gratuitamente na página oficial do Município: https://www.iguaba.rj.gov.br , na aba “transparência – licitações 14.133/21”; no endereço eletrônico: www.bnc.org.br - CÓDIGO UASG: 980774 ; no endereço eletrônico do Portal Nacional de Compras Públicas - PNCP ou	podendo obtê-lo em meio magnético na Sala da Comissão de Licitação, sede da PMIG, à Rodovia Amaral Peixoto, nº 3399, Km 102, Cidade Nova, Iguaba Grande, de segunda à sexta feira no horário das 08:00 às 17:00 horas
MODALIDADE: Pregão Eletrônico Nº 90014 / 2025 OBJETO: Registro de Preços para Contratação de empresa especializada para o fornecimento de conjuntos padronizados de consumo individual, em atendimento aos Programas e Ações da Administração Municipal de Iguaba Grande/RJ.		Iguaba Grande, 08 de outubro de 2025. Hérique da Costa Corrêa Pregoeiro