



Receitas Hora H

BOLO DE CENOURA COM CALDA DE CHOCOLATE QUE DERRETE NA BOCA

Ingredientes

MASSA

2 xícaras de chá de cenoura crua picada
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
4 ovos
1/2 colher de chá de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa cheia de fermento em pó

COBERTURA

3 colheres de sopa de nescau
1 e 1/2 tablete de claybom
12 colheres de sopa de açúcar
10 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

MASSA

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto a farinha e o fermento.
Depois disso, em uma vasilha grande misture bem a massa batida com a farinha e o fermento. Coloque em um tabuleiro untado com manteiga e polvilhado de açúcar ou farinha.
Leve ao forno pré-aquecido, a 180°, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

COBERTURA:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver.
Faça furinhos no bolo ainda quente e despeje sobre ele.

FRICASSÊ SABOROSO DE FRANGO

Ingredientes

1 1/2 peitos de frango temperados, cozidos e desfiados
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
1 lata de milho a mesma medida (lata) de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
200 g de mussarela
50 g de queijo parmesão ralado
batata palha

Modo de preparo

Bater no liquidificador o milho com a própria água e o leite com o amido dissolvido.
Junte ao frango e mexa até engrossar.
Retire do fogo e junte metade do creme de leite. Coloque metade deste creme no fundo de um refratário retangular. Disponha o queijo mussarela. Cubra com o restante do creme.
Misture o requeijão com a outra metade do creme de leite. Coloque sobre o creme no refratário.
Polvilhe com o queijo ralado.
Por último a batata palha. Leve ao forno para gratinar.
Sirva quente, com arroz branco e salada verde

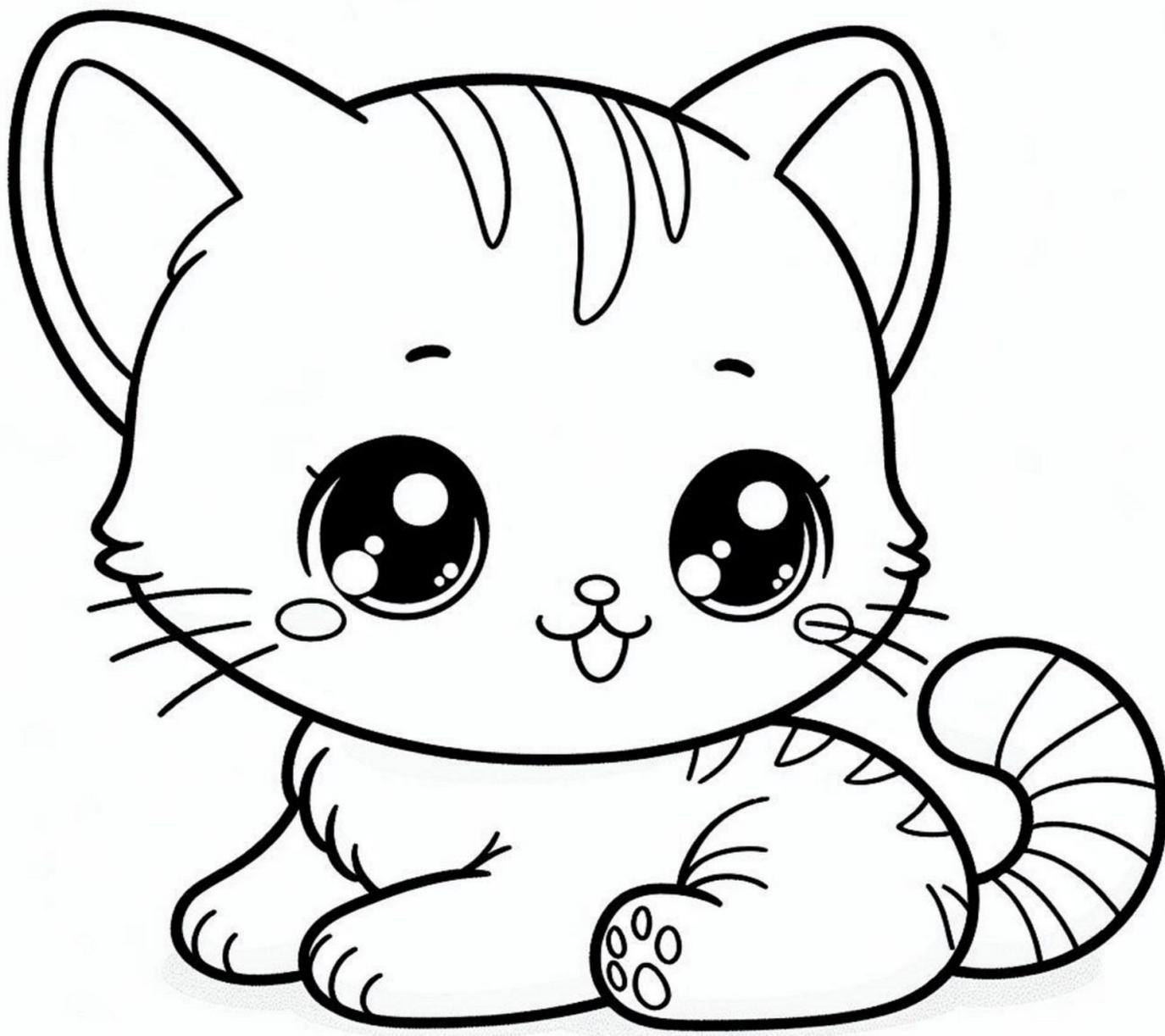
LEMBRETE BEBA ÁGUA!

Um corpo hidratado é um corpo saudável.



MANTENHA A CIDADE LIMPA!

A Lei de Crimes Ambientais (Lei nº 9.605/1998) considera o descarte irregular de lixo um crime, com possibilidade de multa, detenção ou reclusão.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Termo Aditivo de Repactuação de Valor do Contrato nº 009/2022 de prestação de serviços terceirizados de motoristas.

Termo Aditivo de Repactuação de Valor nº: 006/2025.
Processo nº: 1111/2024.
Fundamentação Legal: Art. 65, II, alínea "d" da Lei nº 8.666/93.
Contratada: Eco Rio Comércio e Serviços Ltda.
Início e Término do Termo: 1º/06/24 a 26/01/25.
Valor do Termo: R\$ 68.926,40 (sessenta e oito mil, novecentos e vinte e seis reais e quarenta centavos).
Dotação: 3.3.90.39.00.00.00 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica.

Assinatura do Termo: 06/02/2025.
Empenho nº: 41/2025-01.

Nova Iguaçu, 06 de fevereiro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais,

RESOLVE:

PORTARIA Nº 172, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025. EXONERAR FABIO DA CRUZ SILVA, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA Nº 173, DE 10 DE FEVEREIRO DE 2025. NOMEAR MAICON DE MEDEIROS RODRIGUES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 10 de fevereiro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente