



**LAGARTO À PORTUGUESA**  
**Ingredientes**

1300 a 1500 g de lagarto, bem limpa, tire toda gordura.

**MOLHO:**

2 cebolas grandes bem picadas ou fatiadas bem fininha/1 maço cheiro verde bem picado/1 cálice de vinho branco/5 tomates picados sem pele/Salsinha/Pimenta a gosto/1/4 de copo de azeite/2 tabletes de caldo de carne 100 g de azeitonas picadas/ Orégano/Se preferir, colocar pimentão picado 1/2 copo de vinagre/2 copos e meio de água.

**Modo de preparo**

Limpe bem a carne, é importante não deixar nenhuma gordurinha. Limpe e asse com sal em toda a volta da carne. Coloque óleo em uma panela de pressão. Coloque a carne quando estiver bem quente, e doure virando sempre, até quando todos os lados estiverem dourados. Coloque 1/2 copo de vinagre diluído em 1/2 copo de água, mais 2 copos de água. Deixe ferver na panela de pressão mais ou menos 40 minutos. Tire a carne e deixar esfriar Corte em fatias bem finas Junte no molho que sobrou da panela, todos os ingredientes do molho. Deixe ferver. Junte a carne fatiada e o molho em camadas alternadas. Deixando na geladeira de um dia para o outro fica um sabor especial. Sirva em lanches, como aperitivo ou refeição.

**FILE DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO**

**Ingredientes**

500 g de filé de salmão/Azeitonas fatiadas sem caroço/ Orégano/3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)/Sal a gosto/Azeite a gosto/Limão/ Papel alumínio/1/2 cebola fatiada.

**Modo de preparo**

Lave o salmão com suco de limão. Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente. Reserve. Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe. Sobre o papel alumínio na assadeira, coloque o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu. Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano. Despeje a cebola por cima. Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar. Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos. Sirva com legumes e salada verde.

**PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS**

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

As popula- res "pedras nos rins" (Patol.)	São Caetano, no ABCD paulista Sabor da fruta verde	Prefixo de "enla- tado"	Medido na cadeia Dupla de cantores	Oxigênio (símbolo)	Transfe- rência financeira Meigo
Religioso como Marcelo Rossi				A Capital do Tango	
Personagem de "A Grande Familia"		Resto			
		Luta (fig.)			
			Únicos; singulares		
Persegui- do; acos- sado	(?) de arroz, cosmético facial	Conjunção condicional Grito de lu- tas marciais		Thiago Silva, zagueiro (fut.)	
Ativo; em funciona- mento					
					Pintar; tingir
Separados do convívio social	Raiva; irritação	(?)-cega: brincadei- ra infantil		Carbono (símbolo)	Senador (abrev.)
A caracte- rística que nasce com o indivíduo		Iluminado (o quarto)			
		Apelido de "José"			
			Histórias folclóricas Ou, em inglês	"E (?)?", sucesso de Guilherme e Santiago	
Limpar a garganta		Cor vermelho- escura			
A VIP abriga os passagei- ros ilustres			Crustáceo apreciado em sopas		

BANCO 2/or.4/c/c/a.5/m/ta—zanga.6/acuado.7/repasse.9/pigarrar. 32

**SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA**

#FaçaCoquetel @coquetel

**Solução**

R	I	S	V	T	V	S
R	E	R	V	G	I	P
O	D	O	R	N	V	
L	I	V	I	V	N	I
O	H	V	L	O	Z	E
C	S	N	O	H		
S	O	D	V	O	S	I
E	N	V	E	P	O	
S	E	S	U	N	T	
S	O	N	O	D	V	N
V	H	O	S	C	O	
P	E	N	E	N	I	T
R	E	D	O	T	E	
R						C

**SUDOKU**

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

**Exemplo**

5	9	4	6	7	8	3	1	2
7	5	2						6
2	3		1	4	5	8	7	
8	1	2	6	7	9			
9		8	1	2				
4	2	9	7	6	8			
6	4		2	3	9	1		
8	3	6			2	5		
	9	1	8	5	3	4		

1 Preencha os espaços em branco com algarismos de 1 a 9, de modo que cada número apareça apenas uma vez na linha.

5	4	6	8	1	2
1	7	5	2		6
2	3		1	4	5
3	8	1	2	6	7
9		8	1	2	
4	2	9	7	6	8
6	4		2	3	9
8	3	6		2	5
7	9	1	8	5	3

2 O mesmo deve acontecer em cada coluna. Nenhum número pode ser repetido, e todos os números de 1 a 9 se encontram presentes.

5	4	6	8	1	2
7	5	2			6
2	3		1	4	5
8	1	2	6	7	9
9		8	1	2	
4	2	9	7	6	8
6	4		2	3	9
8	3	6		2	5
9	1	8	5	3	4

3 Nos quadrados menores (3x3), a regra é a mesma: aparecem números de 1 a 9, mas nenhum se repete.

**A**

				6				
9		1	3	8	7			
2	3		7	5				
	7		6					
3								4
			4			3		
			4	8	7	9		
	4	8	9	6				2
		5						

**B**

		5	7	4	9	3		
	6							
2			5	6			8	
1			8		7	9		
7	9				2	4		
4	8			2			3	
3		5	1					6
							2	
		4	6	2	7	8		

**SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA**

#FaçaCoquetel @coquetel

**Solução**

9	8	7	2	5	6	1
2	1	5	9	6	8	7
6	5	2	1	8	7	9
2	5	1	6	7	9	8
7	9	2	8	1	2	6
8	6	5	2	9	5	1
1	7	6	5	2	9	8
5	2	7	8	2	1	9
5	2	7	8	2	1	9

**CONCESSÃO DE LICENÇA**

MAGAZINE LUIZA S/A - CNPJ Nº 47.960.950/1732-20, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMA, através do processo nº 14/0069/2024 a licença de Operação Nº 1047 com validade até 09 de abril de 2026 para realizar atividade de loja de departamentos ou magazines, exceto lojas francas e comércio atacadista de mercadorias em geral. Na Rua José Hadadd, nº 1390, lote 74 loja B - Centro - Belford Roxo, RJ.

**CONCESSÃO DE LICENÇA**

MAGAZINE LUIZA S/A - CNPJ Nº 47.960.950/1683-08, torna público que recebeu da Secretaria Municipal de Meio Ambiente - SEMA, através do processo nº 14/0070/2024 a licença de Operação Nº 1048 com validade até 09 de abril de 2026 para realizar atividade de loja de departamentos ou magazines, exceto lojas francas e comércio atacadista de mercadorias em geral. Na Avenida Benjamim Pinto Dias, nº 1254, lote 22 - Centro - Belford Roxo, RJ.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Câmara Municipal de Nova Iguaçu**

ATOS OFICIAIS

Processo nº 257/2024 - Baseado nos pareceres da ACI e da Procuradoria, homologo, na forma do art. 124 c/c 125 da Lei nº 14.133/21, o aditivo de valor e de objeto ao Contrato nº 004/23, cujo objeto é o acréscimo de 1.187 centímetros de coluna, adjudicando o serviço à empresa EDITORA JORNAL HORA H LTDA. - ME, no valor total de R\$ 8.906,02 (oito mil, novecentos e seis reais e dois centavos), pelo mesmo período do contrato.

Em, 15 de abril de 2024.

EDUARDO REINA GOMES DE OLIVEIRA  
Presidente



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**Prefeitura Municipal de Belford Roxo**

ATOS OFICIAIS

15.527.000,00 (Quinze milhões e quinhentos e vinte e sete mil reais), para reforço das dotações consignadas no orçamento vigente.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE BELFORD ROXO, no uso de suas atribuições, com fundamento no inciso III do § 1º. do artigo 43º. Lei Federal 4.320 de 17 de março de 1964 e tendo em vista a autorização constante no artigo 8º. da Lei Municipal 1.648 de 05 de dezembro de 2023.

DECRETO Nº 5998 DE 17 DE ABRIL DE 2024

Abre em favor de Diversos Órgãos, Crédito Suplementar no valor de R\$