

**Receitas Hora H****CREPE DE TAPIOCA  
(CREPIOCA)****Ingredientes**

1 ovo (é melhor tirar a pele da gema)/1 colher de polvilho doce (pode ser substituído por tapioca ou polvilho azedo)/1 colher de requeijão/1 colher de água/1 pitada sal.

**Modo de preparo**

Bata todos os ingredientes em um mixer até obter uma consistência cremosa. Despeje uma concha da massa numa frigideira levemente untada com margarina, tampe e deixe dourar. Recheie a gosto e dobre ao meio como um crepe.

**PIRÃO DE FRANGO****Ingredientes**

2 peitos de frango/1 cebola/3 dentes de alho/2 tomates/sal/caldo de frango/salsinha e cebolinha/farinha de mandioca.

**Modo de preparo**

Desfie os frangos depois de cozidos. Não jogue a água que cozinhou o frango. Refogue a cebola, o alho, coloque o frango e faça o molho com os tomates, tempere com o caldo de frango, sal, cebolinha e salsinha. Coloque a água que está separada para ferver. Em um recipiente coloque a farinha de mandioca com um pouco de água. Acrescente o molho de frango na água fervendo. Aos poucos engrosse com a farinha de mandioca que está separada.

**FRANGO DE PANELA DE PRESSÃO SEM ÁGUA****Ingredientes**

1 frango inteiro/1/2 cebola/pimenta-do-reino (a gosto)/cebolinha (a gosto)/salsinha (a gosto)/colorau (a gosto).

**Modo de preparo**

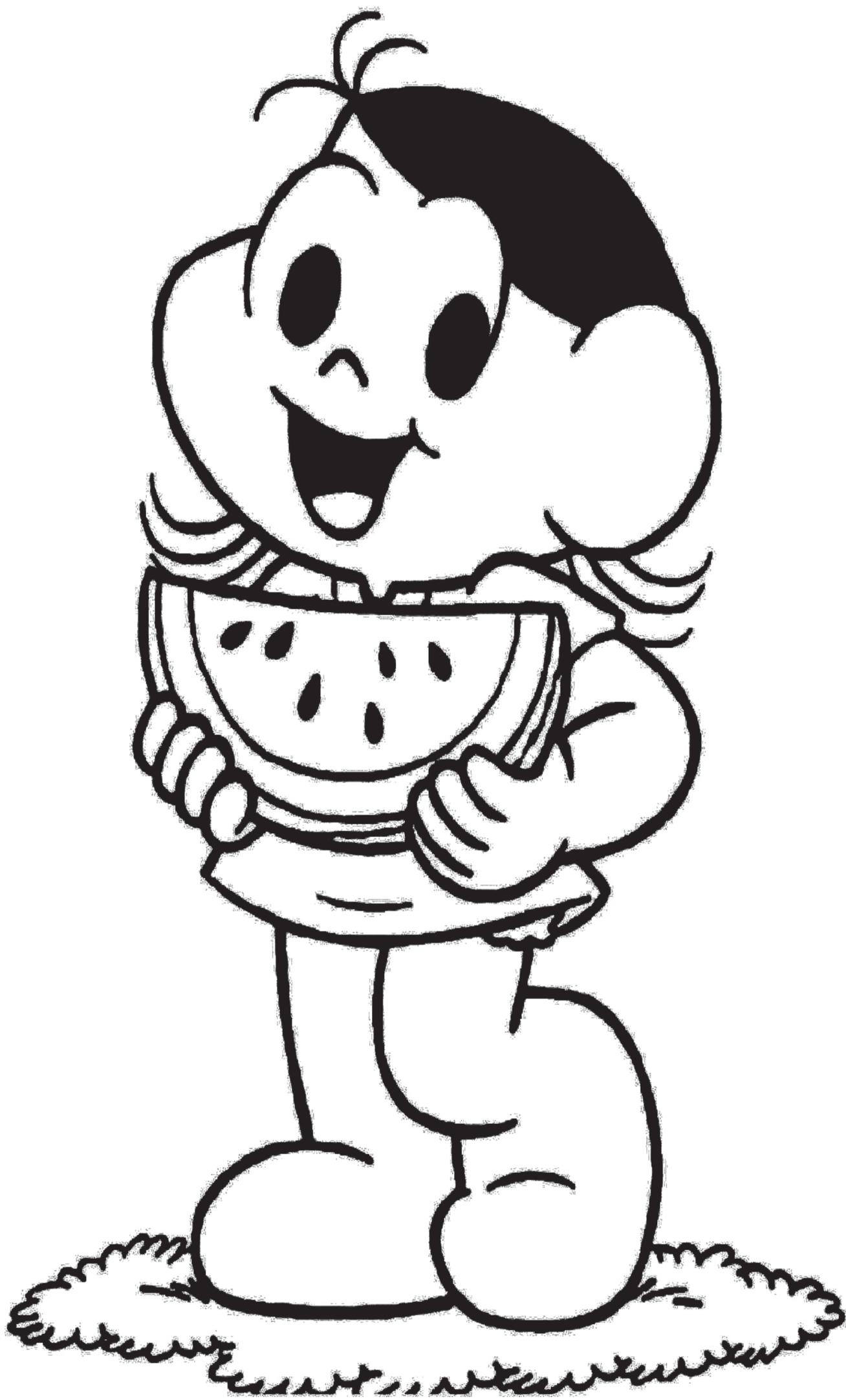
Corte o frango em pedaços. Coloque em uma panela de pressão o frango e os ingredientes, menos o colorau e cozinhe por 20 minutos em fogo alto. Abra a panela com cuidado (não esqueça de tirar a pressão), coloque o colorau e uma pitada de sal. Cozinhe por mais 20 minutos, dependendo do seu fogão em fogo médio.

**BOLO DE COCA - COLA****Ingredientes**

6 ovos/1 latinha de Coca - Cola tradicional/2 xícaras de farinha de trigo/1 colher de sopa de fermento/2 xícaras de açúcar

**Modo de preparo**

Primeiro abra a Coca - Cola e deixe alguns minutos aberta para perder o gás e não espumar muito na hora de bater. Bater as gemas com o açúcar, misturar a Coca - Cola até dissolver bem. Depois é só misturar com o trigo, claras e fermento. Levar ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.



**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 N° 263, DE 18 DE SETEMBRO DE 2025.**

**NOMEAR WILLIAM DE MOURA BARRETO**, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 03.09.2025.

Nova Iguaçu, 18 de setembro de 2025.

**MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES**  
Presidente

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