



LOMBO DE VITELA
ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsão/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro. Lave e raspe a cenoura, limpe o salsão e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodelas finas. Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodelas de salsão e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento. Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas. Continue o cozimento por 1 hora. Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido. Abaixee o fogo e deixe reduzir o molho. Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture. Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodelas de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
Sal a gosto
Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodelas finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas. Frite em óleo quente. Depois de fritas polvilhe com sal fino. Sirva como acompanhamento de carne de porco.





Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

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

RESOLVE:

PORTARIA N.º 274, DE 23 DE OUTUBRO DE 2025.

Conforme processo n.º 3451/2025, retifica-se o nome de ERIKA HEREDIA DE SÁ DA SILVEIRA, para ERIKA HEREDIA DE SÁ, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 23 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 225 / 2025

MODALIDADE: Pregão Eletrônico Nº 90015 / 2025

OBJETO: Contratação de empresa especializada para Locação de pontos eletrônicos com reconhecimento facial, licença de software, gestão de dados, instalação, e manutenção, para atendimento a todas as Secretarias da Prefeitura, pelo período de 12 (doze) meses.

DATA DE ABERTURA: 12 / 11 / 2025

Hora:

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

Iguaba Grande, 22 de outubro de 2025.

Hérique da Costa Corrêa

Pregoeiro