



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





Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

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

PORTARIA Nº 011, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2026.
EXONERAR OSMAR GONÇALVES BELEM, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01.03.2026.

PORTARIA Nº 012, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2026.
NOMEAR ERIK FINELLI TORRES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01.03.2026.

Nova Iguaçu, 27 de fevereiro de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

Mantenha a cidade limpa!

Não jogue lixo nas ruas.

A população agradece!