



SOPA DE LENTILHA

Ingredientes

1/2 kg de lentilha/
1/4 xícara (chá) de
bacon picado/ 3/4 xí-
cara (chá) de cebola
picada/ 1/2 dente de
alho picado fino/ 3/4
xícara (chá) de ce-
noura picada/ 3/4 xí-
cara (chá) de salsão
picado/ 3/4 xícara
(chá) de batata pica-
da/ 1 folha de louro/
2 cravos da índia/
Sal e pimenta do rei-
no a gosto/ 1/2 kg de
salsicha

Modo de preparo

De véspera, escolha a
lentilha, lave bem e po-
nha de molho em 2 1/2
litros de água.
No dia seguinte, frite o
bacon por 5 minutos,
até que se desprenda
toda a gordura.
Junte a cebola, o alho
e os legumes e refogue
durante 10 minutos,
mexendo freqüente-
mente.
Acrescente à panela
o louro e os cravos da
índia.
Despeje a lentilha e a
água em que ficou de
molho na panela e tem-
pere com sal e pimenta
do reino.
Abaixe o fogo e espere
levantar fervura.
Depois, tampe a pane-
la e cozinhe, sempre
em fogo brando, por
50 minutos, quando a
lentilha deverá estar
macia.
Corte as salsichas em
rodela de 1,5cm de
espessura.
Elimine o louro, os cra-
vos da índia.
Acrescente a salsicha
à panela.
Misture bem e cozinhe
por mais 15 minutos.
Polvilhe com salsa e
sirva em seguida.

BUFETE

Ingredientes

1 kg de chicharros
frescos (atum)
Molho
4 colheres (sopa) e
vinagre/ 2 gindun-
gos/ Sal

Modo de preparo

Lave, escame e tire as
tripas do atum.
Leve a assar nas bra-
sas sem sal.
Depois de assados sir-
va com molho picante.
Molho
Pique a cebola muito
miudinha.
Misture o sal e o gin-
dugo pisados e o vi-
nagre.
Misture bem e sirva.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 101, DE 03 DE SETEMBRO DE 2026

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

- I- Os itens 20.1, 20.2 e 22.6.1 do Edital de Concurso Público nº 01/2024;
- II- Os documentos constantes nos autos dos Processos Administrativos nº 1818/2024 e 1819/2024.

RESOLVE:

Art. 1º - Considerar DESISTENTES, nos termos do Edital nº 01/2024, os candidatos Daniel Simões Coelho, classificado em 1º lugar para o cargo de Analista de Gestão de Tecnologia da Informação e Matheus Lucas Moreira de Oliveira Almeida, classificado em 1º lugar para o cargo de Analista de Controle Interno, tendo em vista o não atendimento às disposições editalícias aplicáveis.

Art. 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Marcio Luís Marques Guimarães
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

PORTARIA N.º 102, DE 03 DE SETEMBRO DE 2026.

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

RESOLVE:

No uso de suas atribuições legais e em conformidade com as disposições do Edital n.º 01/2024, bem como com os elementos constantes do Processo Administrativo n.º 1818/2024, torna público o reposicionamento do candidato **PEDRO MENEZES DE SOUZA**, aprovado para o cargo de provimento efetivo de **Analista Contábil**, em razão de solicitação de reclassificação para o final da fila de aprovados, permanecendo com mera expectativa de direito à nomeação, condicionada à existência de vaga, à conveniência e oportunidade da Administração e ao prazo de validade do certame.

Nova Iguaçu, 03 de setembro de 2026.

Marcio Luís Marques Guimarães
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu