



Torta de carne seca com catupiry

Ingredientes

Massa:
170 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
85 g de manteiga gelada em pedaços
3 colheres de sopa de água
Recheio:
350 g de carne seca
3 colheres de sopa de catupiry
125 g de queijo mussarela
1 e 1/2 colheres de sopa de azeitonas picadas
3 colheres de sopa de cebola picada
3 colheres de sopa de queijo parmesão
1 colher de sopa de salsinha (a gosto)
1 gema para pincelar sobre a massa

Modo de preparo

Massa:
Peneire a farinha e o sal em uma tigela grande
Adicione a manteiga e esfregue com as mãos até formar uma farofa grossa
Coloque 3 colheres (sopa) de água fria e misture
Adicione mais água somente se a massa estiver esfarelando muito
Com as mãos, forme rapidamente uma bola de massa (evite trabalhar a massa com as mãos por muito tempo)
Embrulhe a massa em filme plástico e deixe na geladeira por 30 minutos antes de usar
Recheio:
Dessalgue a carne seca
Cozinhe por 30 minutos na panela de pressão, espere esfriar e depois desfie
Misture a carne seca com todos os ingredientes, menos o queijo parmesão, e reserve para a montagem
Montagem:
Use uma forma com uma medida próxima a 13cm x 13cm x 6,5cm (largura x comprimento x altura)
Forre a forma com a massa, cobrindo todos os lados com meio centímetro de espessura
Coloque o recheio e cubra com o queijo parmesão
Cubra com o restante da massa, caso não sobre muita massa para cobrir pode-se fazer tirinhas finas para cobrir o máximo possível
Passe a gema por cima da massa
Coloque para assar por 35 minutos a 230°C
Desenforme e sirva

Arroz carreteiro

Ingredientes

1 kg de carne seca
1 cebola picada
1 colher de sopa de cheiro-verde
2 xícaras de chá de arroz
2 dentes de alho picados
6 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto

Modo de preparo

Deixe a carne seca de molho de véspera, troque a água e cozinhe até ficar macia
Desfie
Frite-a em uma panela com azeite
Quando a carne estiver dourada, coloque a cebola e o alho
Junte o arroz e frite
Acrescente a água fervente e cozinhe em fogo baixo até o arroz ficar macio
Salpique o cheiro-verde e sirva em seguida
Bom apetite

Mantenha a cidade limpa!
Não jogue lixo nas ruas.
A população agradece!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

RESOLUÇÃO Nº 855 DE 30 DE MARÇO DE 2025

Acrescenta o inciso VI ao artigo 305 e revoga a alínea c do inciso I do artigo 296 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, e dá providências.

Autor: Vereador Elton Cristo da Silva – ELTON CRISTO

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU/ RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º Fica acrescido o inciso VI ao artigo 305, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, com a seguinte redação:

Art.305.....
.....

VI - na condição de suplente de deputado estadual, deputado federal ou senador, quando convocado para assumir o mandato de outro cargo eletivo, o vereador será automaticamente licenciado da Câmara Municipal, podendo optar por sua remuneração, conforme a legislação vigente.

Art. 2º Fica revogada a alínea “c”, do inciso I, do artigo 296 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, que passa a vigorar com a seguinte redação:

Art.296. O vereador não poderá:

I - desde a expedição do Diploma:

a) firmar ou manter contrato com pessoa jurídica de direito público, empresa pública, sociedade de economia mista, empresa concessionária ou permissionária de serviço público municipal, salvo quando o contrato obedecer a cláusulas uniformes;

b) aceitar ou exercer cargo, função ou emprego remunerado, inclusive os de que seja demissível *ad nutum*, nas entidades constantes da alínea anterior.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 30 de março de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu