



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		
CORREÇÃO		
Na Portaria Nº 118, publicada no Jornal Hora H de 31 de maio de 2025. Onde se lê: Portaria 118. Leia-se: Portaria 218.	Na Portaria Nº 120, publicada no Jornal Hora H de 31 de maio de 2025. Onde se lê: Portaria 120. Leia-se: Portaria 220.	PORTARIA Nº 222, DE 02 DE JUNHO DE 2025. NOMEAR ADILSON RODRIGUES DE SOUSA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Legislativo I, a contar de 01.06.2025.
Na Portaria Nº 119, publicada no Jornal Hora H de 31 de maio de 2025. Onde se lê: Portaria 119. Leia-se: Portaria 219.	Na Portaria Nº 121, publicada no Jornal Hora H de 31 de maio de 2025. Onde se lê: Portaria 121. Leia-se: Portaria 221.	Nova Iguaçu, 02 de junho de 2025. MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES Presidente