ROLO DE CARNE RECHEADO COM ESPINAFRE E QUEIJO

Ingredientes

600 g de carne moída;200 g de espinafres frescos; 125 g de mussarela (ou outro de sua preferência); sal e pimenta à gosto; alho em pó à gosto; colorau à gosto; azeite à gosto; 400g de abóbora (usei abóbora manteiga); 1/2 cebola.

Modo de preparo

Leve uma frigideira ao fogo com um pouco de azeite e deixe aquecer. Acrescente os espinafres e tempere com uma pitada de sal. Deixe os espinafres murcharem e saltearem, retire escorrendo todo o líquido e deixe esfriar completamente.
Numa tigela coloque a carne moída e tempere-a com sal e pimenta e amasse bem para misturar. Coloque depois a carne numa tábua de cozinha, numa camada só formando uma espécie de retângulo.
No meio coloque os espinafres já frios e sobre estes o queijo cortado em palitos. Enrole a carne sobre os espinafres e o queijo, formando um rolo e apertando bem para que o recheio não escape. Coloque depois o rolo numa assadeira.
Corte a abóbora em cubos pequenos e coloque em volta do rolo de carme. Pique a cebola e espalhe sobre a abóbora, com uma pitada de sal, e tempere tudo com o alho em pó, o colorau e regue com um fio de azeite.
Leve a assar em forno previamente aquecido a 180ºC durante cerca de 45 minutos ou até a carne estar cozida e a abóbora macia e tostada.
Sirva a carne em fatias e acompanhe com uma salada ou legumes cozidos.

SALADA MULTICOR

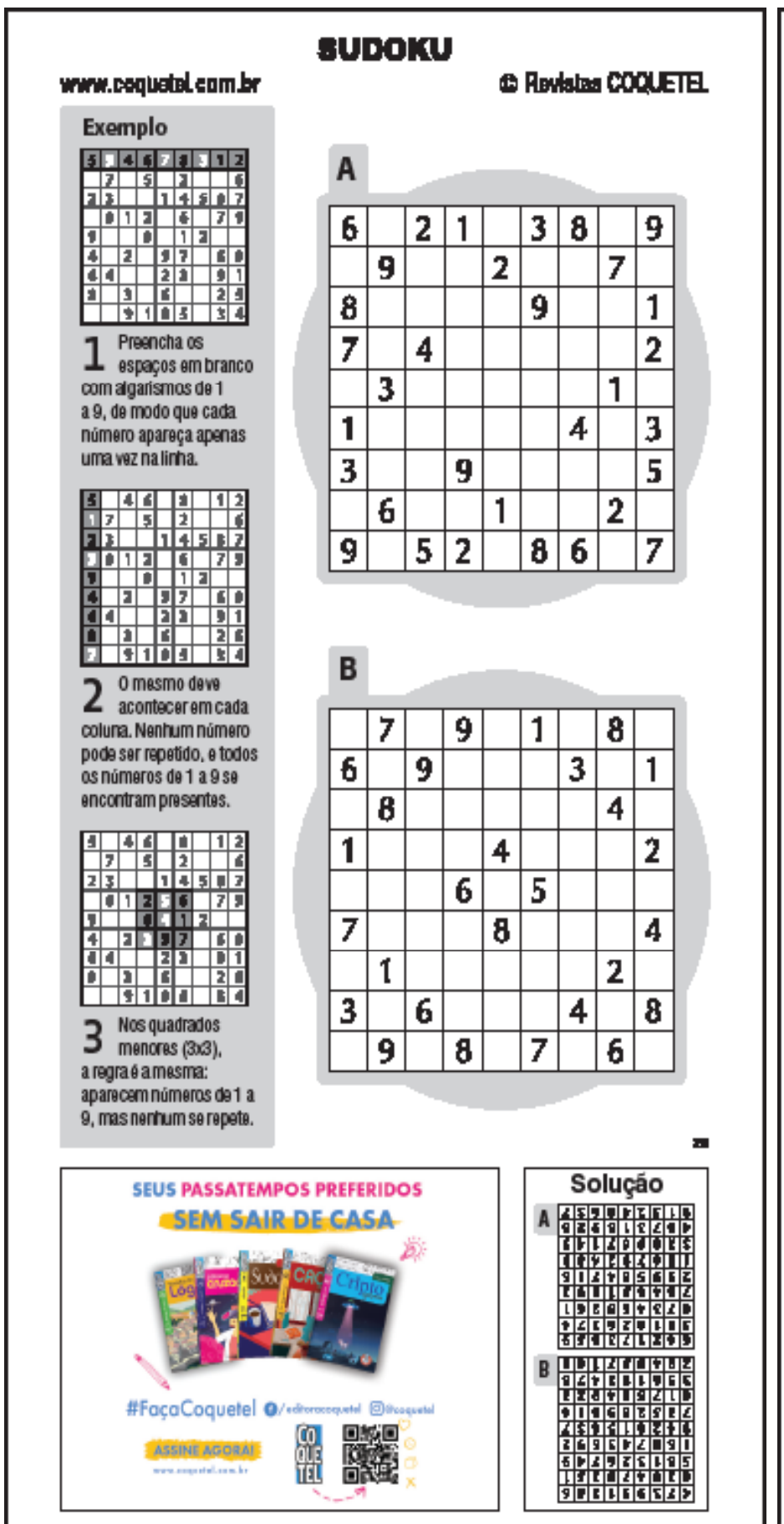
Ingredientes

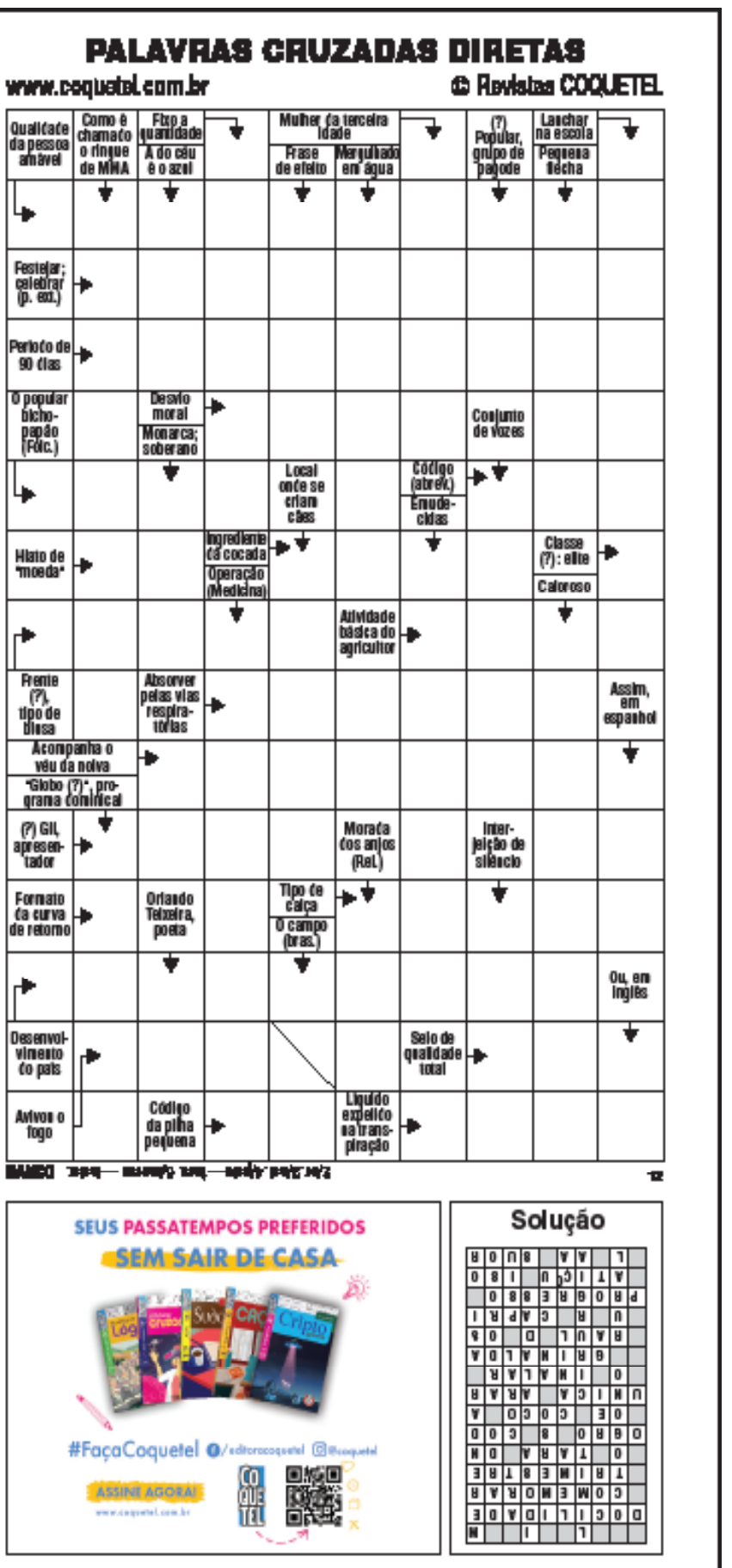
Alface roxa; Alface verde; Tomates cerejas; Beterraba; Pimentão verde; Pimentão vermelho; Pimentão amarelo; Azeitona chilena; Brócolis; Tempero a gosto.

Modo de preparo

Cortar os pimentões e a alface em tiras.
Ralar a beterraba e cozinhar o brócolis.
Colocar nas bordas de uma travessa a alface roxa, depois a alface verde e a seguir a beterraba. Enfeitar com os pimentões, os tomates cerejas, as azeitonas e o brócolis.

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





ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 61, DE 02 DE JUNHO DE 2026

DISPÕE SOBRE PONTO FACULTATIVO NO DIA 05 DE JUNHO DE 2026.

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

Art. 1º - Conceder, no âmbito da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, ponto facultativo no dia 05 de junho de 2026, em razão da comemoração de Corpus Christi.

Art. 2º - Os servidores públicos da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, efetivos ou comissionados, poderão ser convocados para prestação de serviço presencial ou atividade remota a fim de atender ao interesse público.

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

Marcio Luís Marques Guimarães
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

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

PORTARIA N° 062, DE 02 DE JUNHO DE 2026.
EXONERAR THAIENE EUDES LOUZA, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA N° 063, DE 02 DE JUNHO DE 2026.
NOMEAR ANA CAROLINA TEIXEIRA JANIQUES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA N° 064, DE 02 DE JUNHO DE 2026.
EXONERAR EDMO SANTOS DE MORAES JÚNIOR, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA N° 065, DE 02 DE JUNHO DE 2026.
NOMEAR KAREN CRISTINE DA SILVA ALVES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 02 de junho de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

AVISO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico 90016/2026

O Município de Porto Real /RJ, através da Secretaria Municipal de Licitações Compras e Contratos torna público que realizará às **10:00** horas, do dia **19 de junho de 2026** no endereço **www.compras.gov.br**, licitação nº 90016/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **AQUISIÇÃO DE TENDAS TIPO GAZEBO SANFONADO** para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TURISMO conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº **357/2026**. O Edital poderá ser retirado no portal oficial do município no endereço eletrônico https://www.portoreal.rj.gov.br e no **www.pncp.gov.br**. Para retirada do edital na Secretaria de Licitações Compras e Contratos os interessados deverão trazer: 1 (uma) resma (500 folhas) de papel sulfite tamanho A4 branco e documentos de identificação civil. VALOR MÁXIMO ADMITIDO: R$ 8.646,12 (oito mil, seiscentos e quarenta e seis reais e doze centavos)

Porto Real, 02 de junho de 2026

LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COMPRAS E CONTRATOS