



LOMBO DE VITELA ASSADO

Ingredientes

800g de lombo de vitela/ 1 cenoura/ 1 cebola/ 1/2 alho poró/ 1 talo de salsão/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1/2 litro de caldo de carne/ 1/2 taça de vinho branco/ 1/2 copo de creme de leite azedo (creme de leite com limão)/ Noz moscada/ Folha de sálvia/ 1 ramo de alecrim/ Páprica picante/ 4 colheres (sopa) de azeite/ Sal

Modo de preparo

Aqueça o azeite numa panela e doure o lombo inteiro.
 Lave e raspe a cenoura, limpe o salsão e o alho poró, descasque a cebola e corte-os em rodela finas.
 Quando a carne estiver bem dourada, acrescente os legumes (exceto algumas rodela de salsão e cenoura), as especiarias, o vinho, o caldo e, para terminar, 1 colher (sopa) de farinha de trigo dissolvido no caldo do cozimento.
 Tempere com sal e as ervas aromáticas, lavadas e escorridas.
 Continue o cozimento por 1 hora.
 Retire o lombo e mantenha-o em local aquecido.
 Abaix o fogo e deixe reduzir o molho.
 Bata-o no liquidificador, adicione o creme de leite e misture.
 Fatie o assado e sirva-o regado com o molho e decorado com as rodela de cenoura e salsão.

BATATA DOCE FRITA

Ingredientes

Batata doce
 Sal a gosto
 Óleo

Modo de preparo

Descasque as batatas, e corte em rodela finas ou em palitos, como se tratasse das outras batatas.
 Frite em óleo quente.
 Depois de fritas polvilhe com sal fino.
 Sirva como acompanhamento de carne de porco.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Câmara Municipal de Nova Iguaçu
 ATOS OFICIAIS

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

PORTARIA Nº 223, DE 04 DE JUNHO DE 2025.
EXONERAR ROSANA DE CASTRO FONSECA DA SILVA, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

PORTARIA Nº 224, DE 04 DE JUNHO DE 2025.
NOMEAR VITOR BATISTA DOMINGUES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

Nova Iguaçu, 04 de junho de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
 Presidente

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