



**ALMÔNDEGA AO  
MOLHO DE  
TOMATE**  
**Ingredientes**

**Almôndega:**

500g de carne moída  
(coxão mole)  
2 ovos  
3 colheres (sopa) de  
farinha de rosca  
1/2 cebola picada  
sal e pimenta a gosto

**Molho:**

1/2 cebola picada  
1/2 alho picado  
3 colheres (sopa) óleo  
1 lata de molho de tomate  
1/2 lata de água  
1 cubo de caldo de  
galinha  
1 pitada de açúcar  
sal, pimenta, salsinha a  
gosto

**Modo de preparo**

**Almôndegas:**

Junte todos os  
ingredientes em uma  
vasilha e misture bem.  
Pegue uma colher de  
sobremesa como medida  
e faça as bolinhas (rende  
em torno de umas 45  
unidades).  
Esquente uma panela  
com 2 a 3 dedos de óleo  
e frite as almôndegas até  
que fiquem levemente  
douradas (dentro poderá  
ficar crú, pois elas  
terminarão de cozinhar  
junto ao molho de  
tomate e ficarão mais  
suculentas). Reserve-as.

**Molho:**

Refogue a cebola e o  
alho no óleo.  
Junte o molho de tomate,  
a água, o caldo de  
galinha, os temperos a  
gosto e deixe ferver em  
fogo médio.  
Assim que o molho  
começar a borbulhar,  
junte as almôndegas  
(coloque também o  
caldinho que elas devem  
ter soltado no recipiente  
em que ficaram  
reservadas),  
tampe a panela e deixe  
em fogo baixo/médio por  
mais 5 minutos.  
Coloque em um prato,  
decore com salsinha  
desidratada e bom  
apetite!

**PÉ - DE - MOLEQUE**

**Ingredientes**

3 xícaras de chá de  
amendoim cru  
2 xícaras de chá de  
açúcar  
1 xícara de chá de  
Karo  
1 colher de chá de  
bicarbonato de sódio.

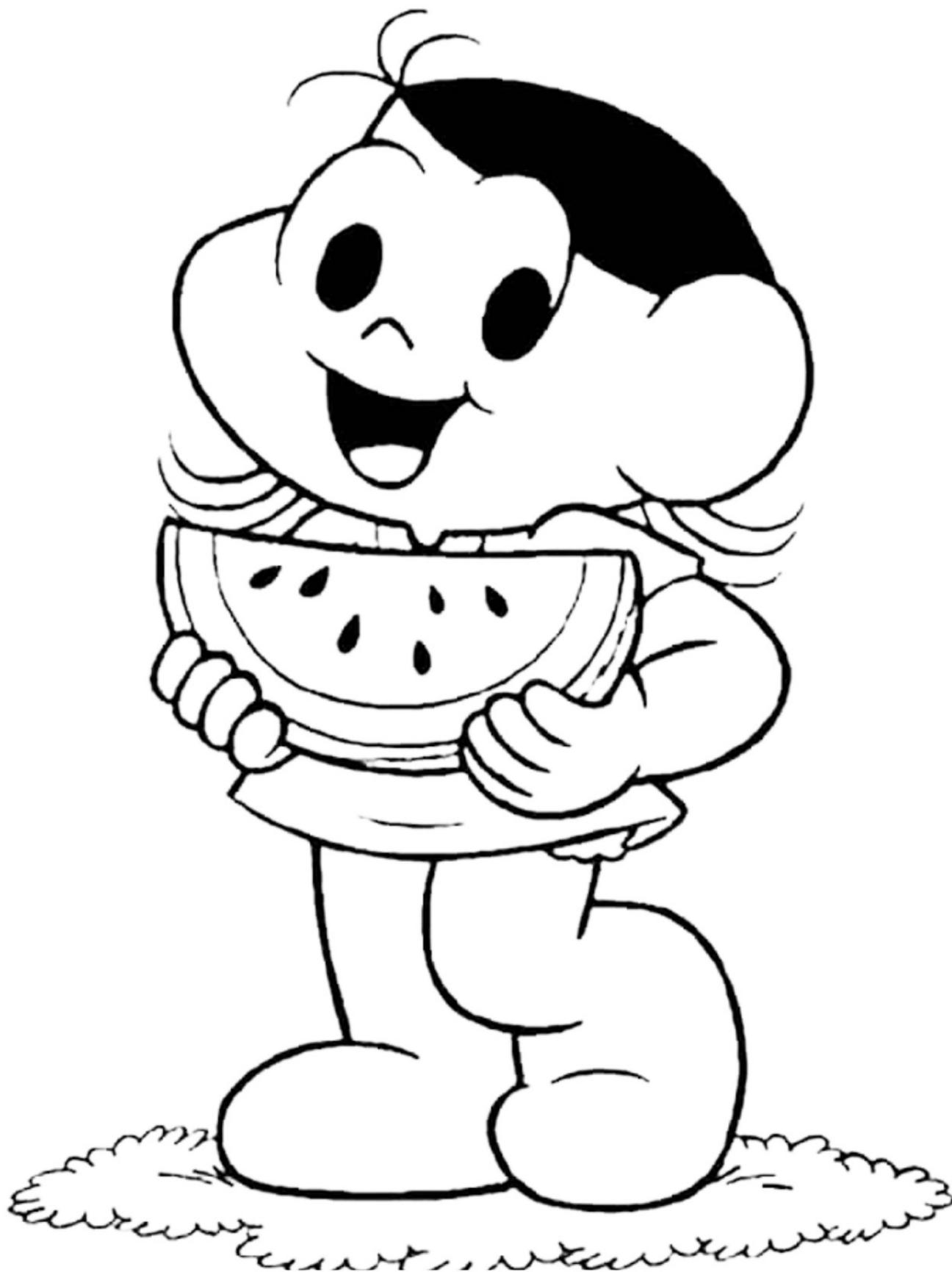
**Modo de preparo**

Em recipiente fundo,  
mistura-se o amendoim,  
o açúcar e o Karo,  
leva-se ao forno por 10  
minutos em potência alta,  
mexendo algumas vezes.  
Retiro do microondas  
acrescente o bicarbonato,  
mexa e despeje  
imediatamente em pedra  
mármore untada com  
margarina. Deixe esfriar e  
quebre em pedaços.

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



**VAMOS COLORIR?**



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 165, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**

**EXONERAR** MONALISA NASCIMENTO NOLASCO, do cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

**PORTARIA Nº 166, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**  
**NOMEAR** GABRIEL HENRIQUE HELMOLD BATISTA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar da data da publicação.

**PORTARIA Nº 167, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**  
**NOMEAR** ANDRESSA RANGEL LOPES SANTOS, para exercer o cargo em comissão de Assessor Legislativo I, a contar da data da publicação.

**PORTARIA Nº 168, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**  
**NOMEAR** DANIEL DE LUNA MARQUES, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01/02/2025.

**PORTARIA Nº 169, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**  
**NOMEAR** ADRIANA LADEIRA DE CARVALHO MARINHO, para exercer o cargo em comissão de Assessor da Presidência, a contar de 01/02/2025.

**PORTARIA Nº 170, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**

**Conceder** ao servidor, MARLON ALVES TONASSI, Analista Legislativo, 30 (trinta) dias de férias correspondente ao período de 2023/2024, conforme processo nº 1770/2025, a contar de 10.02.2025.

**PORTARIA Nº 171, DE 07 DE FEVEREIRO DE 2025.**  
**Conceder** ao servidor, LUIZ CARLOS DA SILVA LOYOLA, Procurador, 30 (trinta) dias de férias correspondente ao período de 2024/2025, conforme processo nº 1771/2025, a contar de 10.02.2025.

Nova Iguaçu, 07 de fevereiro de 2025.

**MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES**  
Presidente