



LAGARTO À PORTUGUESA

Ingredientes

1300 a 1500 g de lagarto, bem limpa, tire toda gordura.

MOLHO:

2 cebolas grandes bem picadas ou fatiadas bem fininha/1 maço cheiro verde bem picado/1 cálice de vinho branco/5 tomates picados sem pele/Salsinha/Pimenta a gosto/1/4 de copo de azeite/2 tabletes de caldo de carne 100 g de azeitonas picadas/Orégano/Se preferir, colocar pimentão picado 1/2 copo de vinagre/2 copos e meio de água.

Modo de preparo

Limpe bem a carne, é importante não deixar nenhuma gordurinha.

Limpe e asse com sal em toda a volta da carne.

Coloque óleo em uma panela de pressão.

Coloque a carne quando estiver bem quente, e doure virando sempre, até quando todos os lados estiverem dourados.

Coloque 1/2 copo de vinagre diluído em 1/2 copo de água, mais 2 copos de água.

Deixe ferver na panela de pressão mais ou menos 40 minutos.

Tire a carne e deixar esfriar Corte em fatias bem finas

Junte no molho que sobrou da panela, todos os ingredientes do molho.

Deixe ferver.

Junte a carne fatiada e o molho em camadas alternadas.

Deixando na geladeira de um dia para o outro fica um sabor especial.

Sirva em lanches, como aperitivo ou refeição.

FILE DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

Ingredientes

500 g de filé de salmão/Azeitonas fatiadas sem caroço/Orégano/3 colheres de sopa de Molho de soja (shoyu)/Sal a gosto/Azeite a gosto/Limão/Papel alumínio/1/2 cebola fatiada.

Modo de preparo

Lave o salmão com suco de limão.

Aqueça o azeite e adicione a cebola fatiada, deixando no fogo até que fique transparente.

Reserve.

Cubra uma assadeira com papel alumínio de maneira que a sobra dê para forrar todo o peixe. Sobre o papel alumínio na assadeira, coloque o peixe já temperado com sal, regue com azeite e shoyu.

Decore com fatias de azeitonas e um pouco de orégano.

Despeje a cebola por cima.

Embrulhe com o papel alumínio, de maneira que o líquido não derrame quando começar a esquentar.

Leve ao forno médio para assar por cerca de 30 minutos.

Sirva com legumes e salada verde.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Processo nº 1146/2025 - Baseado nos pareceres da ACI e da Procuradoria, homologo a prorrogação do Contrato de Locação não residencial nº 003/2021, na forma do §3º, Cláusula 4ª do referido Contrato, do art. 51 da Lei Federal nº 14.133/21, do art. 109 do Decreto Municipal nº 12.997/22 e da Lei nº 8.245/91, adjudicando a locação do imóvel da Rua Prefeito João Luiz do Nascimento, nº 38, no Centro de Nova Iguaçu, que atende como a Sede desta Casa, à Sílvia Maria Soares Coelho Lantimant, no valor mensal de R\$ 55.000,00 (cinquenta e cinco mil reais), pelo período de 48 (quarenta e oito) meses, perfazendo o valor total de R\$ 2.640.000,00 (dois milhões, seiscentos e quarenta mil reais), a contar da assinatura do contrato.

Em, 07 de julho de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº 1.909 de 30 de junho de 2025.

Concede a Medalha de Mérito Comendador Soares, ao Dr. Ulisses de Oliveira Melo, acompanhada de Diploma.

Autor: Vereador Mauricio Morais Lopes – MAURICIO MORAIS

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º Fica concedida a Medalha de Mérito Comendador Soares, acompanhada de Diploma, ao Dr. Ulisses de Oliveira Melo, em reconhecimento aos relevantes serviços prestados à Cidade de Nova Iguaçu-RJ.

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

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

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº 1.910 de 30 de junho de 2025.

Concede o Título de Cidadania Iguaçuana ao Dr. Ulisses de Oliveira Melo.

Autor: Vereador Mauricio Morais Lopes - MAURICIO MORAIS

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º Fica concedido o Título de Cidadania Iguaçuana ao Dr. Ulisses de Oliveira Melo, considerando o seu destaque e os relevantes serviços prestados à Cidade de Nova Iguaçu.

Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

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

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº 1.911 de 30 de junho de 2025.

Concede o Título de Cidadania Iguaçuana ao senhor Raphael Gomes de Andrade.

Autor: Vereador Daniel Eduardo da Silva Junior – DANIELZINHO DA PADARIA

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º Fica concedido o Título de Cidadania Iguaçuana, acompanhada de Diploma, ao senhor Raphael Gomes de Andrade, pelos inestimáveis e relevantes serviços prestados à Cidade de Nova Iguaçu/RJ.

Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

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

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu