



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.

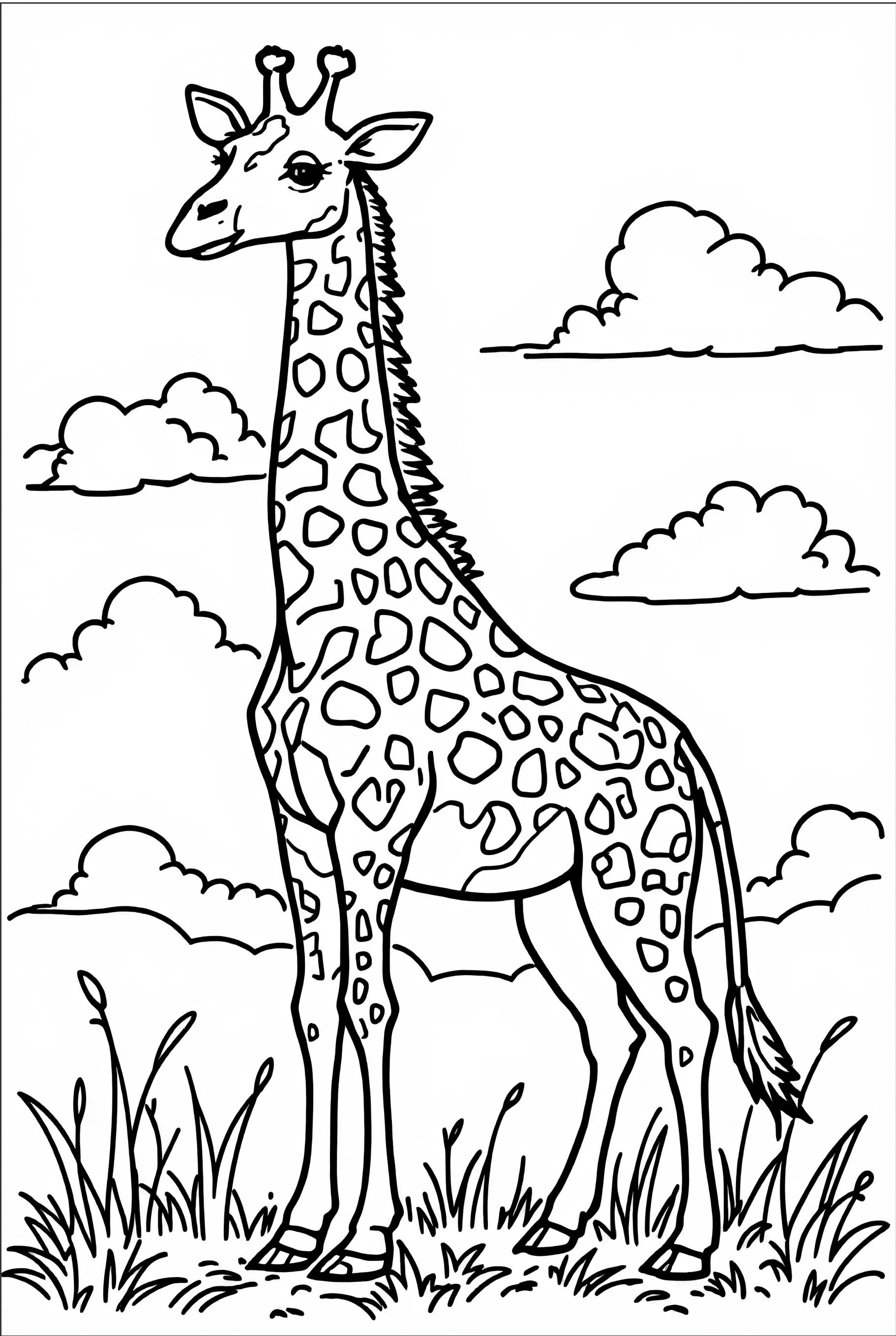
FILE DE SALMÃO AO FORNO FACÍLIMO

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

ERRATA

Na publicação da Portaria nº 081, no Jornal Hora H em 01 de agosto de 2026.

Onde se lê:

NATHALIA BECK PENCINATO.

Leia-se:

NEOCLECIO DOS SANTOS RESENDE.

Nova Iguaçu, 10 de agosto de 2026.

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES

Presidente

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

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Porto Real

ATOS OFICIAIS

AVISO DE LICITAÇÃO
Pregão Eletrônico 034/2026

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 **31 de agosto de 2026** no endereço **www.comprasbr.com.br**, licitação nº 034/2026 na modalidade Pregão na forma Eletrônico, tipo menor preço, objetivando **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA**

FORNECIMENTO DE COMBUSTÍVEIS para atender a SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, DIREITOS HUMANOS E HABITAÇÃO conforme especificações contidas no edital e seus anexos que são parte integrante do Processo Administrativo nº **3277/2026**. O Edital poderá ser retirado no endereço eletrônico **www.comprasbr.com.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\$ 76.618,00 (setenta e seis mil, seiscentos e dezoito reais)

Porto Real, 06 de agosto de 2026
LETÍCIA KLOTZ DE ALMEIDA
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE LICITAÇÕES COMPRAS E CONTRATOS