



JOELHO DE PORCO NA CERVEJA

Ingredientes

1 Joelho de porco de 1kg/ Sal a gosto/ Pimenta do reino a gosto/ 1 colher (chá) de cominho em grãos/ 500ml de cerveja/ 2 batatas com casca/ 1 colher (sopa) de azeite/ 50g de bacon defumado cortado em tiras/ 1 cebola pequena cortada em tiras finas

Modo de preparo

Faça alguns cortes na pele do Joelho de porco. Escalde a peça em água fervente e polvilhe-a com o sal, a pimenta e o cominho. Coloque-a em uma travessa refratária e leve ao forno preaquecido, a 250C. Quando começar a corar, vire a peça e regue com metade da cerveja. Depois de 20 minutos, diminua a temperatura do forno para 200C. Vire a carne, de vez em quando, e regue com mais cerveja, caso a carne esteja ressecada. Cozinhe as batatas com a casca em água e sal. Descasque-as e corte-as em rodela grossas. Em uma frigideira com o azeite, doure o bacon e a cebola. Junte as batatas cozidas e salteie. Disponha os Joelhos de porco em uma travessa e sirva com as batatas.

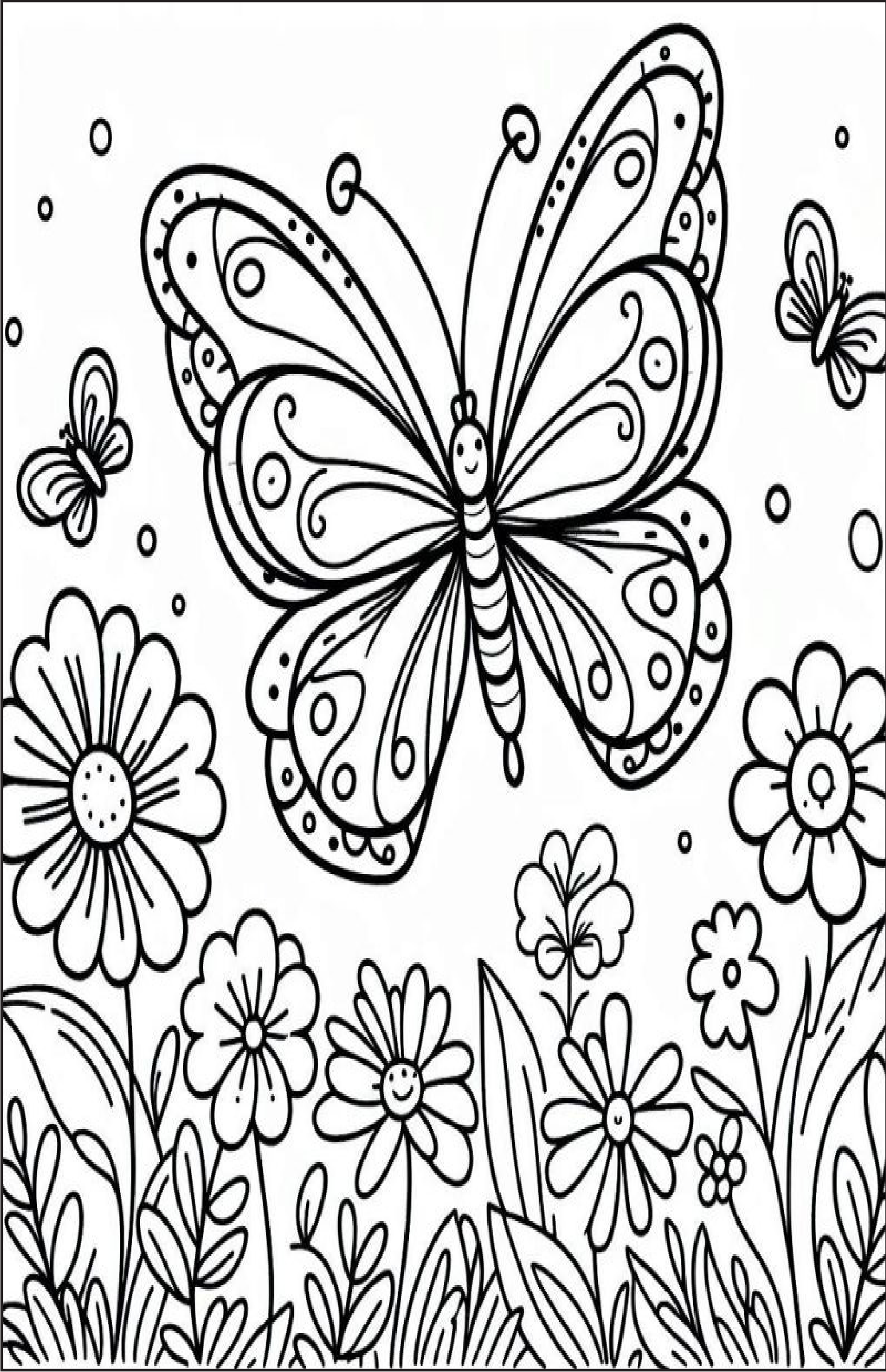
SOPA DE ESPINAFRE

Ingredientes

1 ½ cubo de caldo de frango sem gordura para 2 litros de água/ 1 maço de espinafre (só as folhas)/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de leite desnatado/ Noz-moscada ralada a gosto/ Sal a gosto

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo por 20 minutos. Após colocar no prato, regue com um fio de azeite extravirgem.



Mantenha a cidade limpa! Não jogue lixo nas ruas.



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

CHAMAMENTO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

A Câmara Municipal de Nova Iguaçu informa e convida a sociedade Iguaçuana a participar de Audiência Pública, a ser realizada no próximo dia 27 de agosto de 2026 às 10 horas, na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento nº 38, Centro, por Requerimento do vereador Claudio Valdemir de Oliveira Marques, para debater a prestação dos serviços de fornecimento de energia elétrica em Nova Iguaçu.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente
CMNI

1			2				4	
	2				3	9		
9		7				5		
		4					5	7
			5	4	1			
3	5					1		
		3				7		9
		1	4				8	
	9				2			6