



## SOPA DE LENTILHA

### Ingredientes

1/2 kg de lentilha/  
1/4 xícara (chá) de bacon picado/ 3/4 xícara (chá) de cebola picada/ 1/2 dente de alho picado fino/ 3/4 xícara (chá) de cenoura picada/ 3/4 xícara (chá) de salsão picado/ 3/4 xícara (chá) de batata picada/ 1 folha de louro/ 2 cravos da índia/ Sal e pimenta do reino a gosto/ 1/2 kg de salsicha

### Modo de preparo

De véspera, escolha a lentilha, lave bem e ponha de molho em 2 1/2 litros de água.

No dia seguinte, frite o bacon por 5 minutos, até que se desprenda toda a gordura.

Junta a cebola, o alho e os legumes e refogue durante 10 minutos, mexendo freqüentemente.

Acrescente à panela o louro e os cravos da índia.

Despeje a lentilha e a água em que ficou de molho na panela e tempere com sal e pimenta do reino.

Abaixe o fogo e espere levantar fervura.

Depois, tampe a panela e cozinhe, sempre em fogo brando, por 50 minutos, quando a lentilha deverá estar macia.

Corte as salsichas em rodelas de 1,5cm de espessura.

Elimine o louro, os cravos da índia.

Acrescente a salsicha à panela.

Misture bem e cozinhe por mais 15 minutos.

Polvilhe com salsa e sirva em seguida.

## BUFETE

### Ingredientes

1 kg de chicharros frescos (atum)

Molho

4 colheres (sopa) e vinagre/ 2 gindungos/ Sal

### Modo de preparo

Lave, escame e tire as tripas do atum.

Leve a assar nas brasas sem sal.

Depois de assados sirva com molho picante.

Molho

Pique a cebola muito miudinha.

Misture o sal e o gindungo pisados e o vinagre.

Misture bem e sirva.

# Mantenha a cidade limpa!

## Não jogue lixo nas ruas.

## A população agradece!



### ESTADO DO RIO DE JANEIRO

### Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

ATO DA PRESIDÊNCIA Nº 10/2025

O Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, no exercício das atribuições que lhe confere a legislação em vigor,

CONSIDERANDO o falecimento, em 12 de outubro de 2025, de MARTHA TARDIT MARTINS, mãe do ex-prefeito de Nova Iguaçu Rogerio Martins Lisboa,

DECLARA Luto por três dias, no âmbito do Poder Legislativo da Cidade de Nova Iguaçu, contados a partir da data do falecimento, devendo a bandeira do Município ser hasteada a meio mastro na sede da Câmara Municipal.

Publique-se.

Nova Iguaçu, 13 de outubro de 2025.

Marcio Luís Marques Guimarães  
Presidente

