



SOPA DE LENTILHA

Ingredientes

1/2 kg de lentilha/
1/4 xícara (chá) de
bacon picado/ 3/4 xí-
cara (chá) de cebola
picada/ 1/2 dente de
alho picado fino/ 3/4
xícara (chá) de ce-
noura picada/ 3/4 xí-
cara (chá) de salsão
picado/ 3/4 xícara
(chá) de batata pica-
da/ 1 folha de louro/
2 cravos da Índia/
Sal e pimenta do rei-
no a gosto/ 1/2 kg de
salsicha

Modo de preparo

De véspera, escolha a
lentilha, lave bem e po-
nha 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.
Junte a cebola, o alho
e os legumes e refogue
durante 10 minutos,
mexendo freqüente-
mente.
Acrescente à panela
o louro e os cravos da
Índia.
Despeje a lentilha e a
água em que ficou de
molho na panela e tem-
pere com sal e pimenta
do reino.
Abaixe o fogo e espere
levantar fervura.
Depois, tampe a pane-
la e cozinhe, sempre
em fogo brando, por
50 minutos, quando a
lentilha deverá estar
macia.
Corte as salsichas em
rodela de 1,5cm de
espessura.
Elimine o louro, os cra-
vos 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 gindun-
gos/ Sal

Modo de preparo

Lave, escame e tire as
tripas do atum.
Leve a assar nas bra-
sas sem sal.
Depois de assados sir-
va com molho picante.
Molho
Pique a cebola muito
miudinha.
Misture o sal e o gin-
dugo pisados e o vi-
nagre.
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

