



Pão de Queijo da Ana Maria Braga

Ingredientes

1 xícara (chá) de óleo/1 xícara (chá) de água/1 xícara (chá) de leite/2 colheres (sopa) de sal/1 kg de polvilho doce

3 a 4 ovos/300g de queijo minas padrão ralado no ralo fino (3 xícaras de chá)/100g de queijo parmesão ralado no ralo fino (1 ½ xícara de chá)

Modo de preparo

Numa panela, coloque 1 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de leite e 2 colheres (sopa) de sal. Aqueça em fogo médio até ferver.

Em uma tigela, coloque 1 kg de polvilho doce, abra um buraco no meio do polvilho e despeje a mistura de leite fervente. Com uma colher, misture rapidamente o leite quente no polvilho até esquentar completamente.

Vá adicionando de 3 a 4 ovos e misture. Junte 300 g de queijo minas padrão e 100 g de queijo parmesão ralados no ralo fino, e vá misturando até incorporar todos os ingredientes e a massa ficar lisa.

Com uma colher, pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e coloque numa assadeira.

Leve para assar em forno médio pré-aquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

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

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

Bromélias

As bromélias são muito comuns no Brasil. Veja, abaixo, um pouco a respeito dessa planta:

- Há mais de 3.000 espécies no **MUNDO**
- Divididas em 50 **GÊNEROS** diferentes
- Apenas uma espécie não é natural das **AMÉRICAS**
- Existem 1.500 **ESPÉCIES** no Brasil
- ABACAXI** é a bromélia mais conhecida
- Podem nascer na **TERRA**, em troncos ou entre as **PEDRAS**
- Apoiam-se em outros **VEGETAIS** para obter mais luz e **VENTILAÇÃO**
- São plantas extremamente **ADAPTÁVEIS** e crescem em quase todos os tipos de solo
- As **RAÍZES** devem ser molhadas de forma moderada
- Molhar sempre as **FOLHAS**
- Necessitam de bastante **CLARIDADE**
- Apresentam **VARIAÇÕES** de formas e combinações de **CORES**
- A **BROMÉLIA** floresce apenas uma vez em seu tempo de vida, e a flor pode **DURAR** meses ou apenas alguns dias, dependendo do gênero

G X V E G E T A I S F Z A R Z H I K I G C N
L J Z W I S M T X G H R W S A R D E P K M W
H T M A Ç E V E N Y R Q P Q B K A Z S U M A
C I M C H D S O R E N E G C H B U R X N M R
E X F U U D T S T Z E D D S Ç Q U S U I I X
H A G P N V Z B R E A A G E I P S P B D O Q
C C M E F D E N P H E D S I V M E F I L I S
G **A I L E M O R B** F W I W C Z H Õ Ç N B E A
H B T J C C I M U Ç Ç R A E Q F Ç X P Z K H
B A G Ç O B S S I E V A T P A D A U I S X L
Y F I Z H A E C O A F L W S U U I A B R C O
P T A M E R I C A S J C S E S U R C L Q L F
C E D A O K Q X L S O Z B S F Y A E S P F U
I M C C D D X O ã Ç A L I T N E V Q M W O W
J B W Ç A H T Ç Ç A W F D N Y G R O U G O I

SEUS PASSATEMPOS PREFERIDOS SEM SAIR DE CASA

#FaçaCoquetel @editoracoquetel @coquetel

ASSINE AGORA! www.coquetel.com.br

Solução

PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

| | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--------|--------------------------------------|--|
| Os ciganos, por seu antigo modo de vida | Três ídolos esportivos do Brasil | Proíbe a boca de urna e institui a lei seca no dia da votação (BR) | Possui | Registro escrito de reunião | A máscara de antirruínas |
| | | | | Coronel (abrev.) | |
| Glorificante (fem.) | Conserto; reparo | | | (?) Peixoto, repórter brasileiro | |
| | | Escrava de Abraão (Bíblia) | | Lá; acolá | Peguená aldeia |
| Fecham hermeticamente, vedando | | "Os (?)", filme com Fernanda Torres | | | Antigo oficial de justiça |
| Edifício (abrev.) | Relativo à nobreza | | | | |
| | | Eros Ramazzotti, cantor italiano | | Formato da cantoneira | Registro gráfico da ultrassonografia |
| Prejudica a física ou moralmente | De (?): rapidamente | | | | |
| | | Partícula positiva do átomo (símbolo) | | Estado natal de Gloria Perez (sigla) | |
| Exame do MEC para o Ensino Médio | Criadouro de abelhas | Maiores pais andino | | | |
| "Sobre", em "epicarpo" | | Capim para cobrir choças | | O teor alcoólico do vinho licoroso | |
| Material de laias usadas em fraturas | | | | Aeronáutica (abrev.) | |
| | | Estratagem; artifício | | | Substituem o "L" no plural de "qualquer" |
| Guia espiritual | Interjeição que designa espanto | | | (?) Maia, cantor | Roentgen (símbolo) |
| | | | | | |

BANCO 4/peru.7/alcalde — arraiá — nômades — rélançe. 8/ecograma. 9/senhorial. 10/apoteíca. 52

Batata com mel e alecrim

Ingredientes

1kg de batata asterix/1kg de sal grosso/100g de pimenta do reino em grão/alecrim a gosto/200g de bacon fatiado/200ml de mostarda dijon/150ml de mel

Modo de preparo

Coloque uma panela com água para ferver. Quando entrar em ponto de ebulição, coloque as batatas para cozinhar por aproximadamente 15 minutos até que comecem a ficar macias. Escorra e coloque-as no forno a 160 graus pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos, até que estejam bem macias e com a casca durinha.

Tire as batatas do forno, espere esfriar até que elas fiquem firmes e quebre-as com a mão de maneira rústica do tamanho que preferir. Frite em óleo a 180 graus até que fiquem douradas. Bata no liquidificador o sal grosso e a pimenta do reino até virar pó e salpique nas batatas

Para o molho, misture a mostarda dijon com o mel e adicione sal temperado a gosto. Para finalizar, coloque as batatas fritas no recipiente desejado. Por cima, coloque o molho, o bacon frito e finalize com o alecrim.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

PORTARIA Nº 179, DE 17 DE MARÇO DE 2025.

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU – RJ. USANDO DAS SUAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

RESOLVE:

Art. 1º - **DETERMINAR** com fulcro no art. 10, da Lei nº 5.221, de 27/11/2024, a suplementação por anulação de crédito no valor de R\$ 6.000,00 (Seis mil reais) nos elementos de despesas descritos abaixo:

Por Anulação:

| Programa de Trabalho | E.D | Ficha | Fonte de Recurso | Valor (R\$) |
|----------------------|--------------|-------|------------------|-------------|
| 01.031.5051.2071 | 3.1.90.11.00 | 01 | 00 | 6.000,00 |

Por Suplementação:

| Programa de Trabalho | E.D | Ficha | Fonte de Recurso | Valor (R\$) |
|----------------------|--------------|-------|------------------|-------------|
| 01.031.5051.2071 | 3.3.90.49.00 | 11 | 00 | 6.000,00 |

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

Art. 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário

Nova Iguaçu, 17 de março de 2025.

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES
Presidente
CMNI

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Prefeitura Municipal de Iguaba Grande

ATOS OFICIAIS

PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2025 - REMARCAÇÃO

A Prefeitura Municipal de Iguaba Grande – RJ, através da Secretaria de Compras, Licitações e Transparência, torna público à remarcação do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001 / 2025. Objeto: Contratação de empresa de engenharia para prestação de serviços de execução de drenagem pluvial urbana, base e sub-base para construções, pavimentações e implantação e restauração de pavimentos com lajotas de concreto

intertravado, com locação de equipamentos e com mão-de-obra para execução dos serviços no Município de Iguaba Grande-RJ, conforme constante do Processo Administrativo nº 556 / 2024. Data da abertura: 02 de abril de 2025 - 10 horas. Lei Federal 14.133/2021. O Edital Convocatório e seus Anexos estarão disponíveis gratuitamente na página oficial do Município: <https://www.iguaba.rj.gov.br>, na aba "transparência – licitações 14.133/21"; no endereço eletrônico: www.bnc.org.br - CÓDIGO UASG: **980774**; no endereço eletrônico do Portal Nacional

de Compras Públicas - PNCP ou podendo obtê-lo em meio magnético na Sala da Comissão de Licitação, sede da PMIG, à Rodovia Amaral Peixoto, nº 3399, Km 102, Cidade Nova, Iguaba Grande, de segunda à sexta feira no horário das 08:00 às 17:00 horas, mediante a apresentação do carimbo do CNPJ e a entrega de 01 (uma) resma de folha de papel A4.

Iguaba Grande, 17 de março de 2025.

Hérique da Costa Corrêa
Pregoeiro