



BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes

1,5 kg de bacalhau/1,5 kg de batata/1 gema/ Bastante salsa e cebolinha (picados)/1 dente de alho amassado/2 colheres de sopa de farinha de mesa/5 colheres de sopa de azeite/Sal.

Modo de preparo

Dessalgar o bacalhau, cozinhá-lo e desfiar, reserve o para esfriar.
Cozinhe as batatas e amasse-as, faça um purê, espere esfriar.
Em seguida misture o purê com o bacalhau desfiado, acrescente os outros ingredientes, (salsa e cebolinha, alho, azeite e a farinha de rosca), sempre misturando bem.
Prove o sal, se for necessário coloque um pouco para temperar
Faça bolinhas e frite-as em óleo bem quente..

TORTA INTEGRAL DE ATUM

Ingredientes

MASSA:

2 ovos/2 xícara de trigo integral/1 xícara de leite/1/2 xícara de óleo de girassol/1 xícara de aveia fina/1 colher (sopa) de fermento/sal a gosto.

RECHEIO:

1 cebola picada/1 tomate picado/2 ovos cozidos picados/2 lata de atum natural moído/1 colher de cheiro-verde/ sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo

MASSA:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o fermento e bata tudo até ficar bem homogêneo
Depois acrescente o fermento e bata rapidamente só para misturar a massa com o fermento

RECHEIO:

Misture todos os ingredientes numa tigela e mexa ate todos se incorporarem
Em uma forma média unte com azeite coloque metade da massa espalhe o recheio todo por ela, acrescente o restante da massa, polvilhe se quiser orégano por cima para dar um gostinho especial
Leve ao forno médio por mais ou menos 40 a 45 minutos
Bom apetite!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Decreto Legislativo nº: 2.026 de 19 de agosto de 2026

Concede o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao médico Sr. Dr. Kleber Alex Costa dos Santos

Autor: Vereador Luis Claudio Marques Rocha - CLAUDINHO DA KOMBI

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO

Art. 1º Fica concedido o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao Dr. Kleber Alex Costa Dos Santos, médico, coordenador-médico **da Emergência do Hospital Geral de Nova Iguaçu**, pelos relevantes serviços prestados à sociedade da Cidade de Nova Iguaçu -RJ.
Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 19 de agosto de 2026

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº: 2.027 de 24 de junho de 2026

Concede o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana a Miss Teen Brasil Culture 2026, Senhorita Ana Clara Pereira Souza.

Autor: Vereador Luis Claudio Marques Rocha - CLAUDINHO DA KOMBI

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS

REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO

Art. 1º Fica concedido o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana à senhorita ANA CLARA PEREIRA SOUZA, Miss Teen Brasil Culture 2026, pelos relevantes serviços prestados à sociedade da Cidade de Nova Iguaçu -RJ.
Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 19 de agosto de 2026

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições regimentais, **RESOLVE:**

PORTARIA Nº 082, DE 19 DE AGOSTO DE 2026.
EXONERAR ADILSON RODRIGUES DE SOUSA, do cargo em comissão de Assessor Legislativo I, a contar de 18.08.2026.

PORTARIA Nº 083, DE 19 DE AGOSTO DE 2026.
EXONERAR JOÃO PEDRO ALVES PEREIRA DE OLIVEIRA, do cargo em comissão de Diretor, a contar de 18.08.2026.

PORTARIA Nº 084, DE 19 DE AGOSTO DE 2026.
NOMEAR FILIPE ALVES FERREIRA, para exercer o cargo em comissão de Diretor, a contar de 18.08.2026.

Nova Iguaçu, 19 de agosto de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente