



ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes

Almôndega:

500g de carne moída (coxão mole)
2 ovos
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
1/2 cebola picada
sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada
1/2 alho picado
3 colheres (sopa) óleo
1 lata de molho de tomate
1/2 lata de água
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de açúcar
sal, pimenta, salsinha a gosto

Modo de preparo

Almôndegas:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem. Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades).

Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas). Reserve-as.

Molho:

Refogue a cebola e o alho no óleo. Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe ferventar em fogo médio. Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas), tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos. Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!



PÉ - DE - MOLEQUE

Ingredientes

3 xícaras de chá de amendoim crú
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de Karo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Em recipiente fundo, mistura-se o amendoim, o açúcar e o Karo, leva-se ao forno por 10 minutos em potência alta, mexendo algumas vezes. Retiro do microondas acrescente o bicarbonato, mexa e despeje imediatamente em pedra mármore untada com margarina. Deixe esfriar e quebre em pedaços.

CONCESSÃO DE LICENCA

ENERGIA COMPRA E VENDA E CONSTRUÇÃO DE IMÓVEIS LTDA, torna público que recebeu da PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO JOÃO DE MERITI a LICENÇA AMBIENTAL DE INSTALAÇÃO Nº 24/2025, com validade até 12 de junho de 2027, que aprova a instalação de 14 unidades residenciais tipo Studio de área total de 486,8m² situada à Rua Havaiana, s/n, lote 18 quadra 44 - Jardim Meriti - São João de Meriti. (Processo N° 5831/2025).

Não jogue lixo nas ruas.

A população agradece!

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



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, sob a presidência do vereador Márcio Carlos de Souza, no dia 30 de outubro de 2025 a partir das 9 horas, no Plenário da CMNI, localizado na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento, nº 38, Centro, Nova Iguaçu – RJ, tendo como tema “abuso psicológico no âmbito religioso”.

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu/RJ

Decreto Legislativo nº 1.938 de 22 de outubro de

2025

Concede a Medalha de Mérito Comendador Soares acompanhada, de diploma, ao senhor Caio Cesar de Oliveira Ramos.

Autoria: vereadores da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

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 concedida a Medalha de Mérito Comendador Soares, acompanhada de diploma, ao senhor Caio Cesar de Oliveira Ramos, por sua história de vida, coragem e superação.

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 22 de outubro de 2025.

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu