



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 fervertar
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 cru
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 LICENÇA

ENERGIA COMPRA E VENDA E CONSTRUÇÃO DE IMOVEIS 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 Nº 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 LUÍS 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 LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu