



FILÉ DE PEIXE ASSADO

Ingredientes

500 g de filé de peixe (tilápia, saint peter ou outro) / 4 batatas grande descascada em rodela de 0,5 centímetro de espessura / 2 tomates picadinhos / 1/2 pimentão(se ele for grande) / 1 cebola média picada em cubos / 1 colher (sopa) cheia de alcaparras / cheiro-verde a gosto / coentro a gosto (opcional) / 1/2 colher (sopa) de sal / 1 dente de alho (pequeno) bem espremido / azeite a gosto

Modo de preparo

Tempere o filé de peixe com sal e alho e reserve
Misture o tomate, cebola, pimentão e alcaparras e tempere com um pouco de sal e junte o cheiro verde e coentro
Reserve
Unte um refratário com azeite, e forre com as batatas cruas
Cubra as batatas com o peixe e por cima distribua a mistura do tomate
Regue com bastante azeite e leve ao forno por mais ou menos 30 a 40 minutos
Quando secar o líquido que acumula no fundo da forma quando está assando e ficar dourado está pronto
Sirva com arroz intergal ou branco, é uma delícia!

MOQUECA DE PEIXE

Ingredientes

4 postas de cação ou garoupa (700 gramas) / suco de 1 limão / 1 cebola grande cortada em rodela / 1 pimentão vermelho cortado em rodela / 1 pimentão verde cortado em rodela / 2 tomates maduros cortados em rodela / 2 colheres (sopa) de coentro picado / 200 ml de leite de coco / 1 colher (sopa) de azeite de dendê / 2 tabletes de caldo de camarão

Modo de preparo

Lave bem o peixe, regue com o suco de limão e deixe descansar por cerca de 1 hora
Em uma panela grande, coloque o peixe, a cebola, os pimentões, os tomates e polvilhe coentro
Esfarele os tabletes de caldo de camarão, misture-os ao leite de coco e regue o peixe
Leve ao fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por 20 minutos
Mexa algumas vezes até que esteja cozido
Junte o azeite de dendê e adicione sal
Retire do fogo 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

PORTARIA Nº 217, DE 23 DE MAIO 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\$ 100.000,00 (Cem 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	100.000,00
------------------	--------------	----	----	------------

Por Suplementação:

Programa de Trabalho	E.D	Ficha	Fonte de Recurso	Valor (R\$)
01.031.5051.2071	3.3.90.30.00	11	00	100.000,00

Art. 2º - Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.
Art. 3º - Ficam revogadas as disposições em contrário

Nova Iguaçu, 23 de maio de 2025.

Marcio Luis Marques Guimarães
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu