



COSTELINHA ASSADA COM MANDIOCA

Ingredientes

1 kg de costela suína 1 cebola picada 2 dentes de alho 1 xícara (chá) de vinho branco 1 kg de mandioca (aipim ou macaxeira) cozida • óleo para fritar • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Tempere as costelinhas com a cebola, o alho, o vinho, o sal e a pimenta. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 3 horas, regando de vez em quando com a marinada. Coloque as costelinhas em uma assadeira, regue com a marinada, cubra com papel-alumínio e asse em forno, preaquecido, a 220 °C durante 40 minutos. Retire o papel alumínio, regue as costelinhas com o molho que se formou na assadeira e deixe no forno até dourar. Cozinhe a mandioca (também conhecida como macaxeira e aipim) na água com sal até ficarem macias. Escorra bem e frite no óleo quente até dourar. Sirva com a carne.

ESTROGONOFE DE CARNE

Ingredientes

500 gramas de alcatra cortada em tirinhas 1/4 xícara (chá) de manteiga 1 unidade de cebola picada 1 colher (sobremesa) de mostarda 1 colher (sopa) de ketchup (ou catchup) 1 pitada de pimenta-do-reino 1 unidade de tomate sem pele picado 1 xícara (chá) de cogumelo variado | variados escorridos 1 lata de creme de leite • sal a gosto

Modo de preparo

Derreta a manteiga e refogue a cebola até ficar transparente. Junte a carne e tempere com o sal. Mexa até a carne dourar de todos os lados. Acrescente a mostarda, o catchup, a pimenta-do-reino e o tomate picado. Cozinhe até formar um molho espesso. Se necessário, adicione água quente aos poucos. Quando o molho estiver encorpado e a carne macia, adicione os cogumelos e o creme de leite. Mexa por 1 minuto e retire do fogo. Sirva imediatamente, acompanhado de arroz e batata palha.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU - PODER LEGISLATIVO
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DESPESA COM PESSOAL
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
PERÍODO DE REFERÊNCIA : 1º Quadrimestre / 2026

RGF - ANEXO 1 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a")

R\$1,00

Table with columns for months (05/2025 to 04/2026), Total (Últimos 12 Meses), and Inscritas em Restos a Pagar. Rows include Despesa Bruta com Pessoal, Despesa com Pessoal não Executada, and Despesas Não Computadas.

CHEFE DO PODER LEGISLATIVO: MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES
SIGPIS - Versão 2025

25 maio 2026 11:23:55

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES:09008050722

SERGIO GONCALVES PEREIRA:76270513715

Continua (1/3)

MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU - PODER LEGISLATIVO
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DESPESA COM PESSOAL
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
PERÍODO DE REFERÊNCIA : 1º Quadrimestre / 2026

RGF - ANEXO 1 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a")

R\$1,00

Table showing Despesas Executadas (Últimos 12 Meses) and Inscritas em Restos a Pagar. Rows include Outras Deduções Constitucionais ou Legais and Despesa Líquida com Pessoal.

CHEFE DO PODER LEGISLATIVO: MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES
SIGPIS - Versão 2025

25 maio 2026 11:23:56

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES:09008050722

SERGIO GONCALVES PEREIRA:76270513715

Continua (2/3)

MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU - PODER LEGISLATIVO
RELATÓRIO DE GESTÃO FISCAL
DEMONSTRATIVO DA DESPESA COM PESSOAL
ORÇAMENTOS FISCAL E DA SEGURIDADE SOCIAL
PERÍODO DE REFERÊNCIA : 1º Quadrimestre / 2026

RGF - ANEXO 1 (LRF, art. 55, inciso I, alínea "a")

R\$1,00

Table titled 'APURAÇÃO DO CUMPRIMENTO DO LIMITE LEGAL' with columns for Valor and % Sobre a RCL Ajustada. Rows include Receita Corrente Líquida, Despesa Total com Pessoal, and various limits (Máximo, Prudencial, Alerta).

CHEFE DO PODER LEGISLATIVO: MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES
SIGPIS - Versão 2025

25 maio 2026 11:23:56

MARCIO LUIS MARQUES GUIMARAES:09008050722

SERGIO GONCALVES PEREIRA:76270513715

(3/3)