



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.

Mantenha a cidade limpa!
Não jogue lixo nas ruas.
A população agradece!



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Decreto Legislativo nº: **2.007 de 26 de maio de 2026**

Dispõe sobre a concessão da Medalha de Mérito Comendador Soares, acompanhada de Diploma, ao 2º sargento PM Jorge Alexandre de Lima.

Autor: Vereador Jeferson Ramos de Oliveira – JEFERSON RAMOS

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, a mais alta honraria do Poder Legislativo de Nova Iguaçu, ao **2º Sargento PM Jorge Alexandre de Lima** pelos inestimáveis serviços prestados ao povo iguaçuano.

Art. 2º A Medalha, acompanhada de Diploma em pergaminho, deverá ser entregue nas dependências da Câmara Municipal de Nova Iguaçu em sessão ordinária, sessão extraordinária, sessão solene, ou em evento fora da Câmara Municipal especificamente para essa finalidade.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 26 de maio de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES

Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Decreto Legislativo nº: 2.008 de 26 de maio de 2026

Concede a Medalha de Mérito Comendador Soares ao Apóstolo Isac Queiroz Alfaia da Silva.

Autor: Vereador Aguinaldo Barboza Peixoto - CAMU
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 de Comendador Soares ao Apóstolo Isac Queiroz Alfaia da Silva, presidente da Casa de Oração CEVA, em

reconhecimento aos relevantes serviços prestados à comunidade de Nova Iguaçu.

Art. 2º O homenageado, natural do Estado do Amazonas, estabeleceu-se neste município com o propósito de exercer sua missão como líder espiritual, desenvolvendo ações voltadas ao fortalecimento da fé, à promoção de valores sociais e ao acolhimento de famílias.

Art. 3º Esta honraria destina-se a reconhecer personalidades que contribuem de forma significativa para o desenvolvimento social, humano e espiritual do Município.

Art. 4º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 26 de maio de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu