



CARAPEBA
GRELHADA

Ingredientes

1 carapeba limpa e sem vísceras/ Suco de 1 limão/ Sal a gosto/ 3colheres (sopa) de azeite/ 1 folha de alface para decorar

Modo de preparo

Tempere a carapeba com o suco de limão e o sal. Grelhe-a em uma grelha, untada com o azeite por 20 minutos. Na metade do tempo, vire o peixe, para grelhar por igual. Arrume a folha de alface em uma travessa e coloque o peixe sobre ela.

ARROZ DE FORNO

Ingredientes

4 xícaras (chá) de arroz cozido 100 gramas de queijo mussarela ralada 100 gramas de açaí cortado em cubos pequenos 1 cenoura ralada 2 colheres (sopa) de salsa (ou salsinha) picada 2 unidades de ovo 1 xícara (chá) de leite 1/2 copo de requeijão 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado • sal a gosto • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o arroz, a mussarela, o presunto, a cenoura e a salsa. Coloque em um refratário untado com margarina. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o requeijão, o queijo ralado, o sal e a pimenta. Despeje sobre o arroz e asse no forno, preaquecido, a 200 °C durante 30 minutos ou até dourar.

ARROZ DE TACACÁ

Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz arbóreo cozido/ 1 xícara (chá) de tucupi/ 50g de camarões secos/ 1/4 xícara (chá) de jambu cozido e picado

Modo de preparo

Em uma frigideira, coloque o arroz e acrescente o tucupi e os camarões, mexendo sempre. Deixe cozinhar até reduzir o volume à metade e ficar cremoso. Acrescente o jambu picado, misture bem e sirva.



ESTADO DO RIO DE JANEIRO



Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

CHAMAMENTO PARA AUDIÊNCIA PÚBLICA

A Câmara Municipal de Nova Iguaçu/RJ informa e convida a sociedade iguaçuana a participar de Audiência Pública a ser realizada no próximo dia 08 de outubro de 2026, às 10 horas, na Rua Prefeito João Luiz do Nascimento, nº 38, Centro, Nova Iguaçu/RJ, para a divulgação e discussão da Lei Orçamentária Anual (LOA) para o exercício de 2027.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ERRATA

Na Portaria nº 108, de 18 de setembro de 2026, publicada no Jornal Hora H de 19 de setembro de 2026, referente à constituição da Comissão Permanente de Vistoria.

Onde se lê:

Maxwell Faria Leite, na condição de Presidente, Portaria de nomeação nº 178/2021;
Letícia Estevão Becker, na condição de Secretária, Portaria de nomeação nº 002/2026;
Jairo Asafe Pereira dos Santos, na condição de Membro, Portaria de nomeação nº 153/2025.

Leia-se:

Rogério de Almeida e Silva, na condição de Presidente, Portaria de nomeação nº 046/2022;
Maxwell Faria Leite, na condição de Membro, Portaria de nomeação nº 178/2021;
Letícia Estevão Becker, na condição de Membro, Portaria de nomeação nº 002/2026;

Permanecem inalteradas as demais disposições da referida Portaria.

Nova Iguaçu, 28 de setembro de 2026.

Marcio Luís Marques Guimarães
Presidente