

Governo de São Paulo libera recursos para 916 novas moradias na região

As cidades beneficiadas são Adamantina, Anhumas, Lucélia, Paulicélia, Rosana, Sagres e Sandovalina

DA REDAÇÃO

O Governo de São Paulo liberou R\$ 57,9 milhões para a construção de 547 unidades habitacionais pela modalidade Nossa Casa-CDHU nas cidades de Anhumas, Lucélia, Paulicélia, Rosana, Sagres e Sandovalina, na região de Presidente Prudente. Também foi autorizada a realização de licitação para edificação de 369 casas em Adamantina pelo Programa Nossa Casa-Preço Social, com aporte de R\$ 9,2 milhões.

Todos estes anúncios vinculados à Secretaria de Estado da Habitação aconteceram durante o evento Governo na Área em Presidente Prudente, que contou com as par-

ticipações do secretário de Estado da Habitação, Flavio Amary, e do presidente da Companhia de Desenvolvimento Habitacional e Urbano (CDHU), Silvio Vasconcellos.

Pela modalidade Nossa Casa-CDHU, os empreendimentos são construídos em duas fases. Na primeira etapa é realizada a urbanização do loteamento, com implantação da infraestrutura, como iluminação, calçamento, rede de água e esgoto. Na fase seguinte, tem início a construção das casas.

Com todos os lotes dos empreendimentos já urbanizados, será autorizada a construção de



Secretário Flavio Amary (ao centro), deputado Reinaldo Alguís participam da reunião do secretariado com o governador Rodrigo Garcia em Presidente Prudente

casas nas cidades de Anhumas (48 unidades habitacionais), Lucélia (108 uhs), Paulicélia 132 (uhs), Rosana (100 uhs), Sagres (50 uhs) e Sandovalina (109). As casas terão dois quartos, sala, cozinha, banheiro e área de serviço.

O financiamento dos imóveis seguirá os critérios da CDHU e as novas diretrizes da Política

Habitacional do Estado, que prevêem juros zero para famílias com renda mensal de até cinco salários mínimos. Assim, as famílias pagarão praticamente o mesmo valor ao longo dos 30 anos de contrato, que sofrerá apenas a correção monetária calculada pelo IPCA, o índice oficial do IBGE.

CULINÁRIA

SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO

INGREDIENTES

- 1- 1 cebola média picada
- 2- 250 g de carne bovina (de preferência músculo ou costela)
- 3- 1 tomate médio picado
- 4- 2 batatas médias cortadas em cubos
- 5- 2 cenouras médias cortadas em cubos
- 6- 2 mandioquinhas médias cortadas em cubos
- 7- 12 vagens picadas
- 8- 2 xícaras de macarrão (tipo argolinha ou conchinha ou ave maria ou cabelo de anjo)
- 9- 1 tablete de caldo de carne
- 10- 1 envelope de tempero
- 11- 1 pitada de pimenta do reino ou pimenta calabresa
- 12- 1 xícara de salsinha e cebolinha bem picadinhas
- 13- Sal a gosto
- 14- Água até um pouco mais de a metade da panela de pressão

MODO DE PREPARO

- 1- Coloque um fio de óleo na panela de pressão.

- 2- Acrescente a cebola e deixe dourar.
- 3- Acrescente a carne bovina e deixe dourar.
- 4- Acrescente o tomate picado.
- 5- Coloque o caldo de carne e o envelope de tempero tipo sazón.
- 6- Junte as batatas, as cenouras, as mandioquinhas e as vagens e deixe refogar por 3 minutinhos (sempre mexendo para não grudar no fundo da panela).
- 7- Adicione a salsinha e a cebolinha, a pimenta, o sal e, por último, a água.
- 8- Obs: A água deve ser adicionada até que ultrapasse um pouco mais da metade da panela de pressão.
- 9- Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos.
- 10- Após os 40 minutos, destampe a panela e acrescente o macarrão.
- 11- Assim que o macarrão estiver cozido, desligue a panela e pode servir.
- 12- Dica: Não deixe o macarrão muito mole.

