

# Santa Casa elege diretoria e renova o Conselho de Administração

BASTIDORES DA NOTÍCIA/  
CLAUDIO JOSÉ

A Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Dracena realizou assembleia e elegeu sua Diretoria Administrativa, continuando Celso Xavier Santin como provedor até 2024. Nos demais cargos ficaram Hermes Tamura (vice-provedor), Ana Angélica Lopes Pereira e Allan Galdino de Fáveri (secretários), Antônio Fávero e Márcio Prete de Carvalho (tesoureiros). A Comissão de Contas é formada por Fernando Galvani, Lídio Galetti e Essivaldo Pereira da Silva.



Reprodução Facebook

## Santa Casa de Dracena

O Conselho de Administração a cada biênio renova metade de seus membros para o mandato de quatro anos. Permanecem Carmelinda Santos, Fátima Dancieri, Paulo Benez e Rosimeire Freire. Novos integrantes:

Eduardo Basso, Ivanda Oliveira, José Roberto Manrique e Sílvio Rodrigues.

O provedor Celso Santin agradeceu a colaboração de Reginaldo Rejani e Sérgio Braga, que encerraram seus mandatos. Eduardo

Basso e Ivanda Oliveira tiveram o período renovado. José Roberto Manrique optou por ser membro do Conselho de Administração, abrindo a vaga na diretoria para Allan de Fáveri.

## CULINÁRIA

### SOPA DE ERVILHA



#### INGREDIENTES

- 1- 500 g de ervilha desidratada (de pacote)
- 2- 300 g de bacon
- 3- 300 g de costelinha defumada
- 4- 1 cebola bem picada
- 5- 3 colheres de óleo

#### MODO DE PREPARO

- 1- Na panela de pressão coloque o óleo, refogue a cebola e frite o bacon.
- 2- Deixe fritar bem o bacon até sair toda a gordura.
- 3- Após o bacon bem frito, acrescente a costelinha defumada e refogue um

pouco.

4- Depois coloque a ervilha e encha a panela de água abaixo da marca do cabo da panela.

5- Cozinhe de 25 a 30 minutos.

6- Após cozida, mexa para dissolver os pedaços de ervilha que restaram.

7- É melhor servi-la com pão murcho do que com torrada.