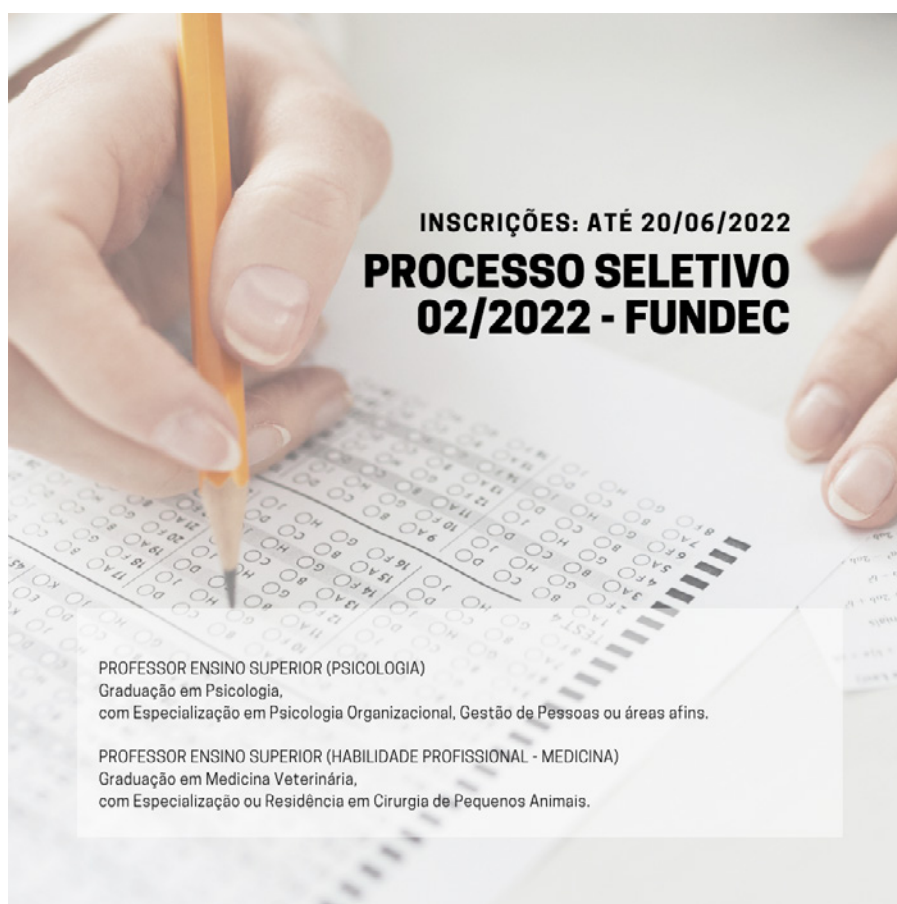


# Fundec abre processo seletivo para contratação temporária de professores para o Ensino Superior

ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO  
UNIFADRA/FUNDEC

A Fundação Dracense de Educação e Cultura (Fundec) está contratando para vagas de docência e abriu inscrições para o Processo Seletivo 02/2022. O edital está disponível no link <https://fundec.edu.br/editais> e os interessados devem acessar o botão "Portal de Inscrições" para se candidatar às vagas, até o dia 20/06/2022.

Os cargos são para professores do Ensino Superior, com graduação em Psicologia (Especialização em Psicologia Organizacional, Gestão de



Pessoas ou áreas afins) e Medicina Veterinária (Especialização ou Residência em Cirurgia de Pequenos Animais).

A prova escrita será realizada no dia 25/06, às 9h, na Unifadra. O resultado será divulgado no dia 29/06. Os candidatos classificados serão convocados para a prova didática prática.

## CULINÁRIA

### ALMÔNDEGAS



#### INGREDIENTES

- 1- 500 g de carne moída
- 2- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva (30 ml)
- 3- 1 xícara de cebola bem picada (60 g)
- 4- 1 ovo
- 5- 150 g de farinha de rosca
- 6- sal a gosto
- 7- pimenta-do-reino a gosto
- 8- 395 g de molho de tomate

#### MODO DE PREPARO

- 1- Misture a carne com o ovo, a cebola, o sal, um pouco de azeite de oliva (ou óleo) e a pimenta.
- 2- Agregue a farinha até dar o ponto de enrolar as almôndegas.
- 3- Faça pequenas bolinhas.
- 4- Em uma panela com um

pouco de azeite, frite as almôndegas selando-as em fogo alto.

5- Retire as almôndegas e reserve.

6- Em outra panela, esquente o molho de tomate em fogo baixo.

7- Na mesma panela da almôndega, elimine o excesso de azeite e coloque o molho de tomate, colocando as almôndegas para cozinhar por alguns minutos.

8- Em cerca de 15 minutos as almôndegas estarão totalmente cozidas e o prato estará pronto.