

# Projeto para asfaltamento da estrada entre Panorama e Paulicéia é protocolado no DER



Participantes da reunião

DA REDAÇÃO

O chefe de Gabinete da Prefeitura de Panorama André Ferreira esteve no DER em Presidente Prudente juntamente com o prefeito de Paulicéia Antonio Simonato, com os engenheiros Dra Helena e Dr Álvaro para proto-

lar o projeto para asfaltar a estrada de terra que liga Panorama a Paulicéia. A informação está disponível na página oficial da Prefeitura de Panorama no Facebook.

Ainda de acordo com a Prefeitura, o projeto está bem encaminhado e a população das duas cidades deve ter novi-

dades em breve graças ao trabalho do deputado estadual Mauro Bragato.

A estrada é bastante utilizada por moradores das duas cidades em razão do grande número de pousadas e condomínios no local.

## Procon de Dracena faz alerta a população

DA REDAÇÃO

O PROCON de Dracena alerta que na quinta-feira, 9/06, recebeu ligações de empresas locais relatando que alguém que se identifica como 'doutora Paula', (suposta funcionária do PROCON) estaria cobrando uma

dívida das empresas, e que deveria pagar de imediato.

A diretora do PROCON local Phriscila Dantas das Neves explica que o serviço do órgão é gratuito e que não tem nenhuma funcionária com o nome de Paula e tão pouco ligando fazendo cobranças.

Phriscila alerta a população que em caso de dúvidas podem entrar em contato com o PROCON através dos telefones (18) 3821-8001 ou (18) 3821-8000 ramal 8090. O email é procondracena@dracena.sp.gov.br



## CULINÁRIA

### SOPA DE CEBOLA



#### INGREDIENTES

- 1- 1 dente de alho
- 2- 1 tablete de caldo de carne
- 3- 1 colher de farinha de trigo
- 4- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 5- 2 batatas pré-cozidas picadas
- 6- 2 colheres de manteiga
- 7- 4 xícaras de água fervente
- 8- 400 g de cebola fatiada
- 9- Sal
- 10- Pimenta do reino a gosto

#### MODO DE PREPARO

- 1- Refogar na manteiga o alho, a cebola e as batatas.

- 2- Dissolver em 2 colheres de água fria o caldo de carne, sal, pimenta e farinha de trigo.
- 3- Juntar tudo mais a água fervente e cozinhar por 20 minutos.
- 4- Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.
- 5- Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo.
- 6- Antes de servir, polvilhe com salsa e queijo. Bom apetite