

Arraiá Dracena promete agitar Praça da Igreja Matriz



Cedida Prefeitura

A decoração chamou a atenção de quem passou pelo local

DA REDAÇÃO

Tudo pronto para o Arraiá Dracena na Praça da Igreja Matriz que contará com barracas de entidades com comidas típicas, danças juninas e brinquedos infláveis gratuitos, a partir das 19h.

No sábado, 9, além das barracas com comidas típicas, danças juni-

nas e brinquedos infláveis gratuitos, o público irá conferir show com Rafaela Bordini, também a partir das 19h. A realização é da Prefeitura por meio da Secretaria de Cultura e Turismo.

Dracena Tempersul Unifadra estreia na Liga Paulista em Araraquara

DA REDAÇÃO

Atual bicampeão da Liga Paulista, o Dracena Tempersul Unifadra faz seu primeiro jogo na competição de 2022 contra o Uniara/Araraquara neste sexta-feira (8), às 20h, no ginásio Gigantão, casa do adversário.

Para este duelo o técnico Flavinho Cavalcante contará com todo o elenco à disposição, inclusive os novos

contratados: goleiro Tiago, fixo Alemão, ala Two e pivô Jackson. A exceção fica por conta do ala Marcelinho, que cumprirá o jogo de suspensão imposta pelo STJD da Liga.

Para o comandante dracense, "a partida de estreia costuma ser diferente, principalmente no início de jogo, com uma certa ansiedade. Aliado ao isso, estamos a dois meses sem jogar uma competição oficial, o proporciona

uma quebra no ritmo. Mesmo assim, estou muito animado com o nível apresentado nos treinamentos e confiante com um bom desempenho nesse primeiro duelo".

Para o capitão do Dracena Tempersul Unifadra, o fixo Paulo Victor, "a expectativa é sempre a melhor possível, inclusive com aquele frio na barriga por ser estreia". O experiente defensor ainda completou. "Sabemos da nossa

responsabilidade, de defender o título da Liga Paulista, e da necessidade de resgatar o bom futsal que caracteriza nossa equipe. Temos que fazer um segundo semestre totalmente diferente do primeiro e isso passa pela estreia. Começar ganhando fora de casa seria o melhor cenário para a competição", salientou.

CULINÁRIA

PIZZA DE CACHORRO-QUENTE

INGREDIENTES

- 1- 15 g de fermento em pó
- 2- 1 colher (sopa) de açúcar
- 3- 500 g de farinha de trigo
- 4- 220 ml de água
- 5- 1 ovo
- 6- 20 g de leite em pó
- 7- 50 g de manteiga
- 8- sal a gosto
- 9- 500 g de salsicha
- 10- 100 g de molho de tomate
- 11- 350 g de mussarela ralada
- 12- 250 g de linguiça calabresa
- 13- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Misture o fermento, o açúcar, 1 colher (sopa) de farinha e 20 ml água. Reserve até a mistura dobrar de tamanho.
- 2- Em uma tigela, coloque o restante da farinha de trigo, faça um buraco no meio e despeje nele a mistura anterior. Depois despeje o restante da água, o ovo, o leite em pó, a manteiga e o sal.
- 3- Misture tudo com a ajuda de uma colher até formar uma massa consistente, depois aperte um pouco usando as mãos. Deixe descansar por 30 minutos.

4- Abra a massa e acomode além dos limites da forma para fazer a borda. Bote a salsicha em toda a volta e cubra com a sobra de massa. Faça pequenos cortes entre os pedaços de salsicha.

5- Recheie a pizza com molho de tomate, mussarela e calabresa cortada em rodela. Pincele a borda com uma mistura de gema de ovo e água.

6- Salpique um pouco de orégano e leve para assar em forno preaquecido a 200° C por 30 minutos. Sirva ainda quente.

