

Autoridades participam da inauguração do “Programa OAB por Elas”

DA REDAÇÃO

A 4 9 a Subseção da Ordem dos Advogados do Brasil – Seção de São Paulo, Subseção de Dracena e sua Comissão da Mulher Advogada, inaugurou o “Programa OAB por Elas”, nesta quinta-feira, 25, na sede da Delegacia de Defesa da Mulher de Dracena, com a presença de várias autoridades.

O referido programa consiste na realização de atendimentos especializados de apoio às vítimas de



Cedida OAB/Dracena

A cerimônia foi realizada nesta quinta-feira

violência doméstica, a ser realizado na sede da Delegacia de Defesa da Mulher pela advocacia inscrita no programa, em espaço reservado, oportunidade em que prestarão orientações jurídicas e informações pertinentes às políticas públicas de atendimento, bem como sobre a rede de apoio existente, contribuindo com o fortalecimento da vítima de violência doméstica e familiar.

CULINÁRIA

MORTADELA EMPANADA



INGREDIENTES

- 1- 300 g de mortadela defumada
- 2- 100 g de farinha de trigo
- 3- 1 colher (sopa) de páprica picante
- 4- 2 colheres (sopa) de orégano
- 5- 2 ovos
- 6- 100 g de farinha panko
- 7- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1- Coloque o pedaço de mortadela em uma tábua
- 2- Com uma faca afiada,

corte pedaços da mortadela (pode ser do jeito que você quiser)

3- Em um recipiente, coloque a farinha de trigo e misture com a páprica e o orégano

4- Passe os pedaços de mortadela na farinha de trigo, no ovo e depois na farinha panko

5- Leve para o óleo quente para fritar

6- Sirva acompanhado com um molho ou geleia