

VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA)

CEDIDA ASSESSORIA

**COVID ADULTO
(18 ANOS OU MAIS)**
1ª DOSE
2ª DOSE
3ª DOSE PARA TODAS
AS PESSOAS COM
INTERVALO DE 4
MESES ENTRE A
SEGUNDA DOSE
4ª DOSE PARA
PESSOAS COM 40

ANOS OU MAIS
NO INTERVALO DE
4 MESES ENTRE
A 3ª DOSE.

**COVID ADOSLECENTE
(12 A 17)**
1ª DOSE
2ª DOSE
3ª DOSE PARA TODAS
AS PESSOAS COM
INTERVALO DE 4

MESES ENTRE A
SEGUNDA DOSE
GRIPE
PARA TODAS AS
PESSOAS ACIMA
DE 6 MESES.
**OBS: LEVAR
DOCUMENTOS
PESSOAIS,
CARTEIRINHA DE
VACINAÇÃO.**
Local: POLICLÍNICA

MUNICIPAL (S.
Cristóvão)
Horário: 7H30 ÀS 12H
e das 13H30 ÀS 15H

**COVID CRIANÇAS (5
ANOS OU MAIS)**
1ª E 2ª DOSE (terça
e quinta-feira) 13h30
às 16h - POLICLÍNICA
MUNICIPAL



PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

CULINÁRIA

PANQUECA DE FRANGO DESFIADO

INGREDIENTES

Massa:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal

Recheio:

- 2 peitos de frango sem osso
- 1 sachê de caldo de galinha
- 1 lata de molho de tomate pronto
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1/2 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- pimenta, sal e salsinha a gosto
- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

Massa:

- Bata no liquidificador todos os ingredientes durante 3 minutos, deixe descansando.

Recheio:

- Cozinhe o peito de frango em um pouco de água com o caldo de galinha, até ficar bem cozido.
- Retire da panela em que foi cozido e comece a desfiar com um garfo.
- Leve uma panela ao fogo, coloque o azeite a cebola picada e o alho, deixe dourar. Acrescente o frango desfiado e tempere com pimenta e sal e mexa.
- Deixe refogar por 5 minutos mexendo de vez em quando, agora acrescente um pouco de molho de tomate só para dar um corzinha no frango e retire do fogo

e reserve.

5- Agora faremos a panqueca, use uma frigideira teflon rasa untada com um pouco de manteiga.

6- Coloque uma quantidade razoável de massa da frigideira que não fique grossa, vá fazendo até acabar a massa.

7- Agora coloque um pouco de recheio na ponta da panqueca e enrole faça isso com todas, vá colocando todas em uma forma retangular para ir ao forno.

8- Agora aqueça o molho de tomate e derrame em cima das panquecas jogue um pouco de queijo parmesão em cima se preferir e leve ao forno preaquecido por 5 minutos.

Bom apetite.

