

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

BOLINHO DE BOBÓ

INGREDIENTES

- 1- 500 g de batata baroa
- 2- sal a gosto
- 3- 2 colheres (chá) de azeite
- 4- 1/2 colher (chá) de azeite de dendê
- 5- 1/2 cebola
- 6- 50 g de pimentão amarelo
- 7- 50 g de pimentão vermelho
- 8- 1 pimenta dedo-de-moça
- 9- 1/2 xícara de leite de coco
- 10- 100 ml de água
- 11- 3 colheres (sopa) de farinha de mandioca
- 12- sal a gosto
- 13- coentro a gosto
- 14- pimenta-do-reino a gosto
- 15- 200 g de camarão tem-

- perado e refogado
- 16- 100 g de farinha de trigo
 - 17- 2 ovos
 - 18- 100 g de farinha panko
- ##### MODO DE PREPARO
- 1- Em uma panela, coloque água e a batata para cozinhar
 - 2- Depois retire a batata da água, amasse e reserve
 - 3- Em outra panela, coloque o azeite e o azeite de dendê
 - 4- Junte a cebola e os pimentões e doure
 - 5- Coloque a pimenta, o leite de coco e a água e misture bem
 - 6- Junte a farinha com cuidado e vá mexendo até formar a massa
 - 7- Coloque a batata amassa-

- da e mexa mais
- 8- Deixe cozinhar, junte o sal, a pimenta e o coentro
 - 9- Coloque em uma travessa e leve à geladeira para esfriar
 - 10- Unte as mãos com óleo, pegue um pouco da massa e recheie com o camarão
 - 11- Passe na farinha de trigo, no ovo e por fim na panko
 - 12- Frite em óleo quente
 - 13- irva com um molho a gosto

