

NÃO SE ESQUEÇA DA SAÚDE DOS SEUS FILHOS !

- 📍 A Vigilância Epidemiológica alerta os pais de crianças de até 5 anos que ainda não foram procurar pelo serviço de imunização contra a poliomielite (paralisia infantil) comparecerem até o dia 30 deste mês.
- 📍 A imunização é gratuita e para todas as crianças, na faixa etária de 1 a menores de 5 anos de idade e ocorre na Sala de Vacina, na Policlínica Municipal, das 7h às 13h. É importante levar a caderneta de vacina da criança.
- 📍 Conforme a VE foram vacinadas até hoje, 13/09, 1.200 crianças, a estimativa da Saúde municipal é atingir 1.872, para atingir a meta da campanha que corresponde a cidade.



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE

CULINÁRIA

BURACO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

- 1- 1/2 kg de carne moída
- 2- 1/2 cebola picada
- 3- 2 colheres (sopa) salsinha picada
- 4- 2 colheres (sopa) cebolinha picada
- 5- 1 colher (sopa) mostarda amarela
- 6- 1/2 limão (suco)
- 7- 1 colher (chá) azeite
- 8- 6 fatias de bacon
- 9- 2 ovos
- 10- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, coloque a carne moída e

adicione a cebola picada, a salsinha e cebolinha picadas, a mostarda, o suco do limão, o azeite, o sal e a pimenta-do-reino.

2- Com as mãos, faça uma mistura homogênea.

3- Separe a massa em duas porções iguais.

4- Prepare bolinhas com as porções, as acomode em uma forma retangular com papel manteiga.

5- Com a ajuda de um copo faça um buraco o

mais fundo possível na massa e forre o fundo com bacon (3 fatias em cada)

6- Leve ao forno preaquecido a 200° C por aproximadamente 20 minutos.

7- Retire, acrescente os ovos nos buracos, salpique uma pitada de sal e retorne ao forno por mais 15 minutos aproximadamente (depende do ponto que deseja que fiquem os ovos)

8- Retire do forno, salpique salsinha e sirva.

