

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

CAMARÃO INTERNACIONAL

INGREDIENTES

- 1- camarão limpo 800 g
- 2- limão (1 limão)
- 3- presunto picado 200 g
- 4- mussarela picada 200 g
- 5- mussarela fatiada 100 g
- 6- 1 lata de ervilha
- 7- arroz cozido (mais ou menos 4 xícaras)
- 8- 2 caixas de creme de leite
- 9- requeijão 1 potinho (200 ml)
- 10- manteiga (2 colheres de sopa)

- 11 batata palha
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Tempere o camarão limpo com sal, limão e pimenta deixe marinar por pelo menos 15 minutos.
- 2- Em uma panela, derreta a manteiga e em seguida coloque o camarão.
- 3- Refogue (mas atenção, pois camarão cozinha muito rápido e se passar

muito fica borrachudo; o ponto é quando começa a ficar rosado e bem rápido).

4- Adicione ervilha, creme de leite, requeijão, presunto e queijo depois de tudo misturado, acrescente o arroz.

5- Já pronto, coloque em um refratário, cubra com a mussarela fatiada e leve ao forno por uns 15 minutos.

6- Ao retirar, coloque a batata palha em cima e está pronto para servir.

