

Campanha vacinação meningo C



**PARA OS
PROFISSIONAIS DA
SAÚDE**

**TRAZER CARTEIRA DE
VACINAÇÃO**

**SEGUNDA A SEXTA
DAS 7H ÀS 13H**



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE



**Policlínica
Municipal
São
Cristovão**

CULINÁRIA

SOUFLÉ DE CENOURA

INGREDIENTES

- 1- 4 cenouras cozidas e amassadas
- 2- 1 colher de margarina
- 3- 1 cebola ralada
- 4- 1 pitada de sal
- 5- 1 copo de leite
- 6- 2 colheres de farinha de trigo
- 7- 100 g de queijo picado
- 8- 3 gemas e claras separadas

MODO DE PREPARO

- 1- Cozinhe as cenouras e amasse e reserve.
- 2- Em uma panela coloque a manteiga, a cebola ralada e deixe fritar.
- 3- Coloque a farinha dissolvida no leite com as 3 gemas.
- 4- Coloque na pane-

la e o queijo picado.

5- Deixe engrossar, desligue o fogo e coloque a cenoura amassada.

6- Misture bem e coloque as claras em neve.

7- Coloque em um refratário untado com margarina e coloque no forno para gratinar.

Bom apetite.

