

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

RISOTO DE ALHO PORÓ

INGREDIENTES

- 1- 1 cebola picada
- 2- 2 dente de alho picado
- 3- 3 colher de sopa de manteiga
- 4- 2 caldo de legumes
- 5- 1 alho poro picado
- 6- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 7- 1 cálice de vinho branco seco

- 8- 1 litro de água

- 9- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Dissolva os dois caldos de legumes no litro da água e reserve. Refogue a cebola e o alho na manteiga. Quando estiver translúcida, acrescente o arroz arbóreo e refogue. Acrescente o vinho branco e refogue mais um pouco. Despeje então,

o caldo reservado aos poucos, abaixe o fogo e deixe e vá mexendo algumas vezes, para não pegar no fundo da panela. Quando estiver quase seco novamente, acrescente o restante do caldo e mexa um pouco mais, acrescentando o alho poró em rodela. E esta pronto um delicioso risoto de alho poró.

