

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

CONCHIGLIONE RECHEADO

INGREDIENTES

- 1- 1 fio de azeite
- 2- 1 cebola
- 3- 2 dentes de alho
- 4- 250 g de rabada
- 5- 1/2 colher (café) de canela em pó
- 6- 1 colher (chá) de páprica
- 7- 1 xícara de vinho tinto
- 8- 500 ml de caldo de carne
- 9- 1 lata de tomate pelado
- 10- 1/2 colher (chá) de açúcar mascavo
- 11- pimenta-do-reino a gosto
- salsinha a gosto
- 12- 1 colher (sopa) de sal
- 13- 1 pacote de conchiglione
- parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela de pressão, coloque um fio de azeite
- 2- Junte a cebola, o alho e junte a rabada
- 3- Mexa tudo muito bem e deixe dourar
- 4- Junte a canela, a páprica, o vinho e o caldo de carne
- 5- Coloque os tomates pelados e o açúcar e misture bem
- 6- Feche a panela e quando começar a chiar, conte minutos 40 minutos e abra

7- Junte a salsinha e a pimenta e reserve

8- Em uma panela com água, 9- coloque o sal

10- Deixe ferver e junte o macarrão

11- Quando ele estiver cozido, retire da água

12- Desfie a rabada e recheie o macarrão

13- Coloque a massa com cuidado em uma forma, salpique queijo por cima e leve para o forno preaquecido a 180° C por 15 minutos

Depois é só servir

