

# DRACENA MOTO FESTIVAL 2022

## 21 E 22 OUTUBRO

ESTÂNCIA MS

### FOOD TRUCKS • EXPOSITORES ÁREA DE CAMPING COMPLETA



BANDA  
**GUNS N' ROSES**  
COVER  
21/10



BANDA  
**PSICODELLA**  
21E 22/10



BANDA  
**MAMONAS ASSASSINAS**  
COVER  
21/10



BANDA  
**Flash Back Hits**  
By Alta Voltagem  
21E 22/10



BANDA  
**GRAVATA FAKE**  
22/10



BANDA  
**QUEEN**  
COVER  
22/10



BANDA  
**BEE GEES**  
COVER  
22/10



BANDA  
**RAIMUNDOS**  
COVER  
22/10



BANDA  
**AC/DC**  
COVER  
22/10

# IRA!

22/10

REALIZAÇÃO



**PREFEITURA DE DRACENA**  
CIDADE MILAGRE  
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO



NÃO DESCARTE ESTE IMPRESSO EM VIAS PÚBLICAS. RECICLE!!!

APOIO:



E AMIGOS

## CULINÁRIA

### BIFE DE PANELA DE PRESSÃO

#### INGREDIENTES

- 1- 1 kg de bife alcatra
- 2- 1 tomate
- 3- 1/2 pimentão
- 4- 1 cebola
- 5- coentro a gosto
- 6- 5 colheres de sopa de molho de tomate
- 7- 1 caldo de carne
- 8- sal, tempero seco e colorau a gosto
- 9- 2 dente de alho
- 10- 1 xícara de água

#### MODO DE PREPARO

- 1- Tempere com o sal, colorau, o alho e o tempero seco, deixe pegar o tempero durante mais ou menos uns 20 minutos.
- 2- Na panela de pressão, refogue o óleo e a cebola e depois coloque o molho de tomate.
- 3- Em seguida colo-

que os bifé e deixe refogar um pouco, coloque a água e o restante dos ingredientes.

4- Feche a panela quando pegar pressão e marque 20 minutos.

5- Retire da pressão e sirva.

