

# Bolsonaro é o mais votado com 66,73% dos votos em Junqueirópolis

DA REDAÇÃO

A votação do 2º turno na eleição para escolha do presidente da República e governador de São Paulo, em Junqueirópolis neste domingo, 30, teve comparecimento de 79,24%, dos 13.889 eleitores aptos a votarem no município.

Com abstenções de 20,76% dos eleitores, Jair Bolsonaro (PL) foi o mais votado a presidente no município com 6.983 votos (66,73%), enquanto Luiz Inácio Lula da Silva (PT), teve 3.481 votos (33,27%).



Cedida

2º turno da eleição em Junqueirópolis



Cedida

Para governador Tarcísio de Freitas (Rep.), conquistou em Junqueirópolis, 6.898 votos (69,07%) e Fernando Haddad (PT), 3.089 (30,93%).

No resultado final, Lula foi eleito presidente com 60.335.006 votos (50,9%) e Bolsonaro obteve 58.206.359 votos (49,1%).

Tarcísio foi eleito a governador do Estado com um total de 55,27% dos votos, enquanto Haddad, obteve 44,73% dos votos.

## CULINÁRIA

### QUIBE DE BERINJELA

#### INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de trigo para quibe
- 2- 4 xícaras de água morna
- 3- 2 berinjelas grandes descascadas cortadas em cubinhos
- 4- 1 cebola grande picada
- 5- 2 cenouras raladas
- 1 colher (sopa) de sal
- 6- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 7- creme vegetal ou azeite para untar
- 8- 3 colheres (sopa) de hortelã fresca picada

#### MODO DE PREPARO

- 1- Coloque o trigo em uma tigela e cubra com a água morna.
- 2- Deixe de molho por 1 hora.
- 3- Escorra toda a água e reserve.
- 4- Em uma panela, junte a berinjela com uma xícara de água.
- 5- Cozinhe em fogo médio até que a berinjela esteja macia e todo o líquido tenha secado (aproximadamente 20 minutos).

- 6- Bata no liquidificador a berinjela e a cebola.

- 7- Passe para uma tigela e junte o a cenoura, o sal, a hortelã, o amido de milho e o trigo.

- 8- Misture bem.

- 9- Acomode a massa na assadeira untada e leve ao forno por 30 minutos.

