

# VEM AÍ ...

## JANEIRO 2023

## O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

### 53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA  
2023**

**REALIZAÇÃO**



**PREFEITURA DE  
DRACENA**  
CIDADE MILAGROS

SECRETARIA DE  
ESPORTES, LAZER  
E JUVENTUDE

**INSCRIÇÕES ABERTAS**

**A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO**

**OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS**

## CULINÁRIA

### SANDUÍCHE BAURU

#### INGREDIENTES

- 1- 1 pão francês
- 2- 70 g de rosbife (em fatias)
- 3- 3 rodelas de tomate
- 4- 1 pepino pequeno (em conserva, fatiado fino)
- 5- 100 ml de água
- 6- 2 fatias de queijo prato (45 g)
- 7- 2 fatias de queijo gouda (45 g)
- 8- 2 fatias de queijo estepe (45 g)
- 9- 2 fatias de queijo suíço (45 g)

#### MODO DE PREPARO

- 1- Com uma faca, corte 1 pão francês ao meio - no sentido

horizontal.

- 2- Retire o miolo da parte superior.

- 3- Na metade de baixo do pão, coloque as fatias de rosbife, 3 rodelas de tomate, 4 fatias de pepino em conserva e reserve.

- 4- Junte as fatias de queijo na seguinte ordem: 1 fatia de queijo prato, 2 de queijo gouda, 2 de queijo estepe, 2 de queijo suíço e 1 de queijo prato, reserve.

- 5- Em uma frigideira antiaderente, coloque a água e espere

ferver.

- 6- Abaixar o fogo e coloque as fatias de queijo na água para derreterem juntos.

- 7- Vá mexendo levemente os queijos até que derretam por igual.

- 8- Coloque imediatamente na metade do pão sem miolo e feche com a outra metade com o rosbife.

- 9- Corte ao meio e sirva em seguida.

