

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

ARROZ COM LENTILHA E CALABRESA

INGREDIENTES

- 1- 2 xícaras de lentilha
- 2- 2 xícaras de arroz
- 3- 3 colheres de sopa de azeite
- 4- 2 cebolas em rodela
- 5- 2 cubos de caldo de carne
- 6- 4 xícaras de água quente
- 7- 300 g de lingüiça calabresa
- 8- Pimenta e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Levar ao fogo a lentilha com um pouco de água cozinhar até ficar al dente.
- 2- Reservar a parte.
- 3- Em outra panela fritar a cebola e a lingüiça no azeite, até a cebola ficar bem escura, (é assim mesmo isso que dá cor ao prato).
- 4- Juntar o arroz, o

caldo de carne, a água quente, a lentilha reservada, a pimenta e cozinhar até o arroz ficar totalmente cozido.

5- Obs: Se necessário acrescente mais água.

6- Passar para uma travessa polvilhar a salsinha e servir.

