

# 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

### MACARRÃO AL LIMONE COM ATUM

#### INGREDIENTES

- 1- 1 lata de atum sólido em óleo Gomes da Costa
- 2- ½ pacote macarrão talharim
- 3- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 5- suco de 1 limão siciliano
- 6- raspas de 1 limão siciliano
- 7- sal a gosto
- 8- salsinha picada
- 9- parmesão ralado fininho
- 10- pimenta-do-reino a

gosto

#### MODO DE PREPARO

1- Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem. Antes de escorrer, reserve 1 xícara (chá) da água do cozimento.

2- Em uma frigideira grande em fogo médio, adicione a manteiga, o creme de leite, o suco de limão e metade das raspas de limão. Ajuste o sal e acrescente metade do atum sólido em óleo na frigideira.

3- Junte o macarrão escorrido, salteie em fogo alto para incorporar todo o sabor do molho e adicione 3 colheres (sopa) da água do cozimento. Mexa e desligue.

4- Sirva as porções individuais com o restante do atum e decore com salsinha picada, raspas de limão, parmesão ralado fininho e a pimenta-do-reino a gosto.



Foto: Gomes da Costa