

# VEM AÍ ...

## JANEIRO 2023

## O MAIOR CAMPEONATO DE FUTSAL DA REGIÃO

### 53º CAMPEONATO DE FÉRIAS

**DRACENA  
2023**

**REALIZAÇÃO**



**PREFEITURA DE  
DRACENA**  
CIDADE MILAGRES

SECRETARIA DE  
ESPORTES, LAZER  
E JUVENTUDE

**INSCRIÇÕES ABERTAS**

**A PARTIR DO DIA 07 DE NOVEMBRO**

**OBS: INSCRIÇÕES 02 CESTA BÁSICAS**

## CULINÁRIA

### SALPICÃO DE NATAL

#### INGREDIENTES

- 1- 700 g de bacalhau escaldado e desfiado
- 2- 3 cenouras grandes ralada
- 3- 1 pacote de 200 g de batata palha
- 4- 1 lata de ervilha
- 5- 2 lata de milho verde
- 6- 8 dentes de alho amassado
- 7- 5 colheres (sopa) de azeite
- 8- 2 cebola ralada
- 9- 2 pimentões cortado

em tiras finas

- 10- suco de 2 limões
- manjeriço à gosto
- 11- 100 g de azeitona picada
- 12- sal a gosto
- 13- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 14- maionese à gosto

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho e a cebola. Depois refogue o pimentão, acrescente o bacalhau e o limão, mexa

e deixe dourar um pouco e depois acrescente o cheiro verde, a azeitona, o sal e o manjeriço.

- 2- Coloque em um refratário, misture com a cenoura, o milho a ervilha, a batata palha, deixe um pouco da batata para jogar por cima para ficar crocante, e a maionese, misture tudo.

