

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

LOMBO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1- 1 cebola picada
- 2- 5 dentes de alho
- 3- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 4- 2 colheres (sopa) de azeite
- 5- 2 colheres (sopa) de sal
- 6- 1 colher (sopa) açúcar mascavo
- 7- 1 ramo de alecrim
- 8- 1 colher (chá) pimenta-do-reino
- 9- 1/2 colher (chá) de canela
- 10- 2 folhas de louro
- 11- 300 ml de cerveja pilsen
- 12- 1 peça de lombo

- 13- 2 colheres (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

- 1- Em um mixer, coloque a cebola, o alho, o suco de limão e o azeite.
- 2- Bata tudo e coloque em um recipiente
- 3- Junte o sal, o açúcar, a pimenta, a canela, o louro, o alecrim e a cerveja
- 4- Misture tudo
- 5- Coloque a peça do lombo em uma forma e fure

toda a carne com uma faca

6- Coloque a mistura de temperos e deixe marinar por 1 hora

7- Passe a manteiga por cima do lombo

8- Feche com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido a 180° C por 30 minutos

9- Retire o papel e leve ao forno para dourar por 15 mais minutos

10- Sirva com arroz branco!

