

**IPTU Premiado**

Sua contribuição é essencial para o **CRESCIMENTO** da nossa cidade.

**CAMINHÃO DE PRÊMIOS**

imagens ilustrativas

**QUEM PAGOU EM DIA**  
concorrerá a um caminhão de prêmios

**SORTEIO 10/02/2023**  
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO  
Aproxime a câmera do seu celular

**PREFEITURA DE DRACENA**  
CIDADE MILAGRE



## CULINÁRIA

### ARROZ ATOLADO

#### INGREDIENTES

- 1- azeite a gosto
- 2- 1 cebola picada
- 3- 4 dentes de alho picado
- 4- 1 xícara de arroz
- 5- 4 tomates picados
- 6- 1 litro de caldo de carne
- 7- 500 g de costela de boi cozida e desfiada
- 8- 500 g de mandioca descascada e picada
- 9- pimenta a gosto
- 10- 1 xícara de coentro

- 11- 1 xícara de cheiro-verde

#### MODO DE PREPARO

- 1- Comece colocando o azeite na panela para esquentar
- 2- Junte a cebola e o alho e doure muito bem
- 3- Junte o arroz e o tomate e misture
- 4- Despeje o caldo de

carne

5- Coloque a costela e a mandioca

6- Cozinhe por 20 minutos com a tampa fechada

7- Coloque a pimenta, o coentro e o cheiro-verde por cima

8- Misture tudo e sirva

