

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

WWW.DRACENA.SP.GOV.BR
se conecte com a gente!

SORTEIO 10/02/2023
NA PRAÇA DA MATRIZ

CONSULTE O REGULAMENTO
Aproxime a câmera do seu celular

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE



CULINÁRIA

POKE COM SALMÃO E ATUM

INGREDIENTES

- 1- 100 g de salmão fresco em cubos
- 2- 100 g de atum fresco em cubos
- 3- 70 g de arroz japonês
- 4- 1/2 pepino japonês
- 5- 1 cenoura em tirinhas
- 6- 1/2 abacate
- 7- 10 ml de vinagre de arroz
- 8- gergelim preto a gosto
- 9- 10 ml de óleo de

gergelim

- 10- 1 pitada de sal e de açúcar

MODO DE PREPARO

- 1- Prepare o arroz em 70 ml de água.
- 2- Fatie o pepino, corte a cenoura em tirinhas e pique o abacate.
- 3- Faça uma mistura com vinagre, sal e açúcar.

- 4- Coloque o pepino nessa mistura. Misture e o óleo de gergelim e o shoyu e despeje no salmão e no atum.

- 5- Para montar, coloque numa tigela o arroz e, por cima, arrume o pepino, a cenoura e o abacate.

- 6- Coloque o gergelim preto em cima dos peixes e sirva-se.

