

**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

### SALPICÃO DE FRANGO

#### INGREDIENTES

- 1- 1 peito de frango (grande)
- 2- 1 lata de milho
- 3- 1 lata de ervilha
- 4- 1 cenoura ralada
- 5- 1 lata ou 1 caixa de creme de leite
- 6- uva-passa a gosto
- 7- batata palha
- 8- sal a gosto
- 9- 1 tablete de caldo de galinha
- 10- salsinha
- 11- cebolinha
- 12- cebola

#### MODO DE PREPARO

- 1- Coloque em uma panela o tablete de caldo de galinha, uma pitada de sal e água suficiente para cozinhar o frango.
- 2- Enquanto o frango cozinha, misture em um recipiente o milho, a ervilha, a cenoura e as uvas-passas. Tempere com sal, salsinha, cebolinha e a cebola.
- 3- Quando o frango

estiver cozido, desfie e coloque-o no recipiente com o restante dos ingredientes.

4- Acrescente o creme de leite e a batata palha.

5- Coloque em um recipiente e leve para assar por aproximadamente 7 minutos.

6- Sirva ainda quente.

