

Força Tática prende homem de 20 anos e apreende sete tijolos de maconha em Flórida Paulista

Ft- Polícia Militar



Foram apreendidos sete tijolos de maconha que pesaram 5 kgs

JORNAL FOLHA REGIONAL

Uma ação da Força Tática da Polícia Militar, desencadeada por volta das 20h20 de ontem (14), no km 5 da Vicinal Durval Luiz Poiani, em Flórida Paulista, resultou

na prisão de um indivíduo de 20 anos por tráfico de entorpecentes e apreensão de sete tijolos de maconha.

A reportagem do jornal e site Folha Regional acompanhou a ocorrência e de acordo com informações colhidas

pelo Plantão Policial, a equipe se deparou com o veículo VW Parati na vicinal que liga Flórida Paulista ao Distrito de Indaiá do Aguapeí, conduzido pelo acusado.

Ao notar a aproximação da viatura, ele teria passado

a demonstrar nervosismo e em seguida aumentou a velocidade do veículo empreendendo fuga, mas acabou abordado com a chegada das demais equipes policiais.

Ainda de acordo com o boletim de ocorrência, a droga estava escondida no interior do veículo e após pesada, foi constatado que os sete tijolos de maconha pesavam 5 kg.

Na versão do preso para a Polícia, foi informado que as drogas seriam entregues para um desconhecido no Indaiá do Aguapeí.

Ele foi conduzido para o Plantão Policial de Adamantina onde permaneceu detido à disposição da Justiça.

CULINÁRIA

TORTA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1- MASSA

2- 500 g de farinha de trigo

3- 200 g de manteiga com sal

4- 2 colheres (sopa) de tomilho fresco

5- 1 gema

6- sal a gosto

RECHEIO

1- 2 colheres (sopa) de manteiga

2- 1 cebola picada

3- 3 dentes de alho picado

4- 1 tomate picado

5- 400 g de camarão médio limpo sem casca

6- 500 ml creme de leite

7- 200 g de requeijão

8- 100 g de parmesão

9- 1 ovo

10- pimenta-do-reino a gosto

11- sal a gosto

12- 200 g de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

1- Em um bowl, adicione a farinha de trigo, a manteiga gelada, a gema do ovo e o tomilho,

2- Misture tudo até formar uma massa quebradiça.

3- Em uma forma de fundo falso, de 16 cm, redonda, adicione a massa e leve para pré-assar por 10 minutos.

4- Retire do forno e reserve.

5- Em uma panela, adicione a manteiga, a cebola picada, e o alho e refogue

6- Adicione os tomates picados e em seguida o camarão

7- Refogue por 5 minutos e retire alguns camarões para decoração.

8- Em seguida, adicione o creme de leite e o requeijão

9- Desligue o fogo e adicione 1 ovo e o parmesão

10- Tempere com sal e pimenta-do-reino.

