

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

# IPTU Premiado



**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

imagens ilustrativas

PREFEITURA DE DRACENA  
CIDADE MILAGRE

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

## CULINÁRIA

### LASANHA COM MOLHO BRANCO E BOLONHESA



#### INGREDIENTES

- 1- 1 ou mais pacotes de massa fresca
- 2- 300g de queijo mussarela
- 3- 300g de presunto magro
- 4- Parmesão ralado a gosto
- 5- 4 dentes de alho picadinhos

#### PARA O MOLHO BRANCO:

- 1- 3 colheres sopa de manteiga
- 2- 3 colheres sopa de farinha de trigo
- 3- 300ml de leite
- 4- Sal, pimenta e noz-moscada a gosto
- 5- 2 colheres sopa de catu-

#### piry

#### PARA O MOLHO BOLONHESA:

- 1- 1 cebola picadinha
- 2- 2 dentes de alho picadinhos
- 3- 1 cenoura bem picadinha
- 4- 300g de carne moída
- 5- 3 tomates amassados ou batidos no liquidificador
- 6- Sal, pimenta e cheiro verde a gosto
- 7- 1/2 xícara chá de vinho branco seco

#### MODO DE PREPARO

- 1- Faça o molho branco dourando a farinha na man-

#### teiga.

- 2- Adicione então o leite e os temperos e mexa bem.
- 3- Por fim o catupiry e reserve.
- 4- Faça o molho bolonhesa dourando em óleo ou azeite, a carne moída.
- 5- Junte então a cebola, o alho, a cenoura e o vinho branco, deixando até evaporar.
- 6- Adicione os tomates batidos e tempere a gosto.