

IPTU
PREMIADO
2023
IMPOSTO PREDIAL TERRITORIAL URBANO

Cota Única
10%
de desconto até o vencimento

INVESTINDO NO FUTURO DE DRACENA.

PAGUE EM DIA
e concorra a vários prêmios!

CONSULTE O REGULAMENTO

Pagando à vista até 15/03/23, ganhe 2 cupons.
Pagando até 15/03/23 e sem débitos, ganhe 1 cupom.

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

www.dracena.sp.gov.br
se conecte com a gente!

CULINÁRIA

SANDUÍCHE CREMOSO DE FORNO

INGREDIENTES

- 1- 1 pão de forma
- 2 200 g de presunto
- 3- 200 g de mussarela
- 4- 1 lata de molho de tomate
- 5- 2 colheres de sopa de maionese
- 6- 2 copos de leite
- 7- 2 colheres (sopa) cheias de creme de cebola
- 8- Orégano

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma forma retangular disponha uma camada de fatias de pão de forma.
- 2- Cubra com uma camada fina de maionese.
- 3- Espalhe a mussarela e o presunto.
- 4 - Coloque o molho de tomate e salpique com orégano.

5- Coloque mais uma camada de pão de forma.

6- Prepare um mingau ralo com o leite e o creme de cebola.

7- Jogue por cima e decore a seu gosto (parmezão, azeitonas, palmito).

8- Leve ao forno até dourar.

