

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

MACARRÃO ASSADO

INGREDIENTES

- 1- 400 ml de caldo de galinha
- 2- 200 ml de creme de leite
- 3- 150 g de parmesão ralado
- 4- 1 colher (sopa) de manteiga
- 5- 200 g de macarrão penne
- 6- 200 g de peito de peru em cubos

- 7- 1 lata de ervilha

MODO DE PREPARO

- 1- Em um bowl, adicione o caldo de galinha, o creme de leite e o queijo parmesão ralado
- 2- Mexa até ficar um líquido homogêneo.

- 3- Em uma travessa, unte com manteiga a adicione o macarrão cru, o peito de peru em cubos e a ervilha

- 4- Misture tudo e leve ao forno com papel-alumínio por 180° C por 25 minutos, até que o macarrão fique al dente.

