

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

BURRITO DE FRANGO

INGREDIENTES

- 1- 1 colher (sopa) de azeite
- 2- 1 cebola picada
- 3- 2 dentes de alho
- 4- 500 g de frango em tiras
- 5- 1 colher (chá) sal
- 6- 1 pimentão vermelho em cubos
- 7- 1/2 colher (chá) de páprica defumada
- 8- 1/2 colher (chá) de páprica picante
- 9- 1 colher (chá) de

sal

- 10- 2 xícaras de arroz cozido
- 11- 1/2 xícara de coentro picado
- 12- 1 pacote de pão tipo tortilha
- 13- 1 xícara de cebola frita

MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela, adicione o azeite, a cebola picada e doure

- 2- Adicione o alho picado e o frango cortado em tiras finas

- 3- Refogue até ficar bem dourado e adicione o pimentão picado, as pápricas e acerte o sal.

- 4- Misture tudo com o arroz já cozido e o coentro picado. Reserve.

