

**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 DE PERNIL COM ABACAXI

#### INGREDIENTES

- 1- 6 fatias de abacaxi
- 2- 1 fio de azeite
- 3- 1/2 cebola
- 4- 200 g de pernil desfiado
- 5- 1 colher (sopa) de shoyu
- 6- 2 unidades de pão ciabatta
- 7- 100 g de queijo mussarela

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em uma frigideira, adicione as fatias de abacaxi e doure dos dois lados. Reserve.
- 2- Na mesma frigideira, adicione um fio de azeite, a cebola cortada em tiras, o pernil e o shoyu
- 3- Refogue por 5 minu-

tos.

- 4- Corte o pão ciabatta no meio e adicione as fatias de abacaxi
- 5- Em seguida o pernil e o queijo mussarela
- 6- Leve ao forno por 200° C por 5 minutos até que o queijo derreta
- 7- Sirva

