

TERÇA-FEIRA, 7 DE MARÇO DE 2023

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

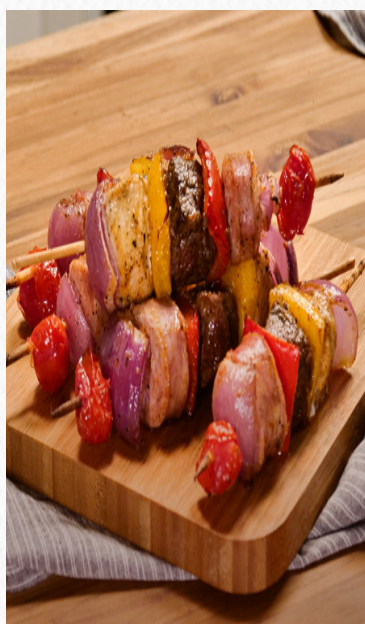
Pagando à vista até 15/03/23, ganha 2 cupons.
Pagando até 15/12/23 e sem débitos, ganhe 1 cupom.

PREFEITURA DE DRACENA
CIDADE MILAGRE

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

CULINÁRIA

ESPETINHO DE CHURRASCO NA AIRFRYER



INGREDIENTES

- 1- 200 g de alcatra
- 2- 2 linguiças toscana
- 3- 200 g de peito de frango
- 4- sal a gosto
- 5- pimenta-do-reino a gosto
- 6- 1 colher (chá) de páprica picante
- 7- 1 colher (chá) de alho em pó
- 8- 1 cebola roxa
- 9- 1/2 pimentão vermelho
- 10- 1/2 pimentão amarelo
- 11- 5 tomates cereja

MODO DE PREPARO

- 1- Corte as carnes e o peito de frango em cubos médios.
- 2- Corte a linguiça em rodela, acompanhando os tamanhos das carnes.
- 3- Tempere as carnes com sal, pimenta-do-reino e páprica, reserve.
- 4- Corte os pimentões e a cebola em quadrados médios.

- 5- Em um palito de churrasco, de adicione a cebola roxa, o frango, o pimentão amarelo, a carne, o pimentão vermelho, a linguiça, o pimentão amarelo e, por fim, o tomate
- 6- Leve para airfryer por 15 minutos a 180° C
- 7- Sirva!