

**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](http://www.dracena.sp.gov.br)  
se conecte com a gente!

## CULINÁRIA

### YAKISSOBA DA CASA

#### INGREDIENTES

- 1- 300 g de espaguete
- 2- 1 cebola grande cortada em pedaços médios
- 3- 1 colher (sopa) de óleo
- 4- 1/2 maço pequeno de brócolis
- 5- 1/2 maço pequeno de couve-flor
- 6- 10 colheres (sopa) de molho shoyu
- 7- 400 g de carne cortada em tiras
- 8- 100 g de champignon
- 9- 1 cenoura cortada em rodelas
- 10- 250 ml de água
- 11- 1 colher (sopa) de

amido de milho, dissolvido em 50 ml de água

- 12- acelga a gosto

#### MODO DE PREPARO

- 1- Cozinhe o macarrão em ponto al dente e reserve.
- 2- Em uma panela, adicione o azeite, a cebola, a carne e refogue bem.
- 3- Adicione o molho shoyu e cozinhe por 3 minutos em fogo médio.
- 4- Acrescente mais água,

aguarde levantar fervura e adicione o amido de milho.

- 5- Mexa até engrossar, abaixe o fogo e adicione o champignon, a couve-flor, o brócolis e a cenoura.

- 6- Cozinhe por 8 minutos e acrescente, por último, a acelga e o macarrão.

- 7- Misture bem, acerte o sal e tampe a panela por mais 1 minuto.

- 8- Está pronto para servir!

