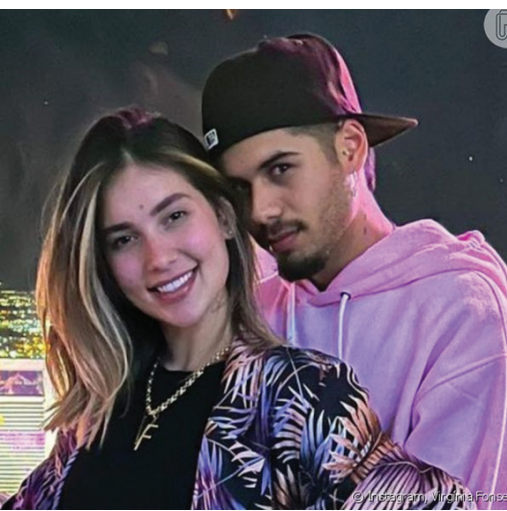




FAMOSOS

Virgínia Fonseca e Zé Felipe tomam decisão importante na 2ª gravidez do casal. Saiba qual!



Virgínia Fonseca e Zé Felipe estão esperando o segundo filho

do casal e a influencer acabou de chegar ao 3º mês de gravidez. Pais de Maria Alice, que completa 1 ano em maio, a youtuber e o cantor decidiram algo importante em relação ao novo membro da família. Não haverá o tradicional Chá Revelação, conforme contou Virgínia em seu canal na web.

"Eu pensei nisso e conversei com o Zé Felipe que é meu marido e pai da criança e ele concordou também e não vamos fazer chá revelação, galera", afirmou a americana, convidada para desfilhar ao lado de Sabrina Sato na Unidos de Vila Isabel neste final de semana na apresentação das campeãs.

Só que a mulher do sertanejo

admitiu que pode, sim, mudar de opinião, daqui a dois ou três meses. "Não estou nessa euforia para saber se é menino ou menina (...). Isso é uma decisão de agora, com três meses, então pode ser que depois com cinco meses, seis meses me dê uma crise de ansiedade e necessidade de saber e aí eu posso fazer o chá revelação", afirmou ela, que vem dispensando a dieta nessa segunda gravidez.

VIRGÍNIA FONSECA E ZÉ FELIPE PREPARAM QUARTO EM TONS NEUTROS

Barrada recentemente em restaurante dos EUA, Virgínia justificou sua decisão de saber o sexo do bebê só na hora do parto. "Eu vou saber

se é menino ou menina no dia do nascimento se Deus quiser e eu não consigo imaginar como deve ser a emoção no momento. Creio que vai ser 30 milhões de vezes mais emotivo a gente descobrir lá na hora do que a gente já saber", frisou.

Por conta do, por ora, cancelamento do Chá Revelação, Virgínia e Zé Felipe vão optar por uma decoração de tons neutras na mansão do casal em Goiânia (Goiás) de 6 mil metros quadrados. Há cerca de um mês, a influencer afirmou ter a intuição que dará um irmãozinho para Maria Alice. Da mesma forma, o enxoval tem sido comprado buscando também os tons neutros, nas cores branca e amarela.

'Power Couple' 2022: saiba tudo sobre a temporada, que teve lista inicial com 100 casais

O "Power Couple Brasil 6" estreia no próximo dia 2 de maio e já tem os 13 casais da temporada confirmados. Em entrevista coletiva, no entanto, Rodrigo Carelli, que é o diretor do programa, admitiu que, antes de chegar aos nomes dos participantes, tinha uma lista com cerca de cem casais prováveis para a edição.

"Tínhamos uma lista de cem [casais] e, a partir desses cem, a gente começa um trabalho de pesquisa e sondagem. Com a lista menor, fazemos uma entrevista mais aprofundada", explicou o diretor, que prometeu um clima de "muito amor e pouca paz".

"Inclusive, um casal se separou antes de a gente fechar com eles", acrescentou, afirmando que não poderia dizer quem era. Nos comentários da coletiva, a suspeita principal era que Pyong Lee e Sammy formariam o casal citado pelo diretor, já que os dois

se separaram recentemente, mas a informação não foi confirmada nem negada por Carelli.

'POWER COUPLE 6': VEJA COMO VÃO FUNCIONAR QUARTOS SURPRESA

Outra novidade da temporada, além dos participantes, é o fato de que os quartos precisarão ser escolhidos por meio de uma dinâmica. Sem saber como são por dentro, os casais vão escolher concorrentes para habitar as áreas da casa, sempre indicando um adjetivo.

Um exemplo dado por Adriane Galisteu é o Quarto Geleira, que deverá ser dado a um casal com o entendimento de que os dois são frios um com o outro.

"Vai ser o 'quebra power' ali. Eles vão confrontar o quarto, quartos que são inspirados na natureza, e o casal será escolhido para o quarto com adjetivos: geleira e barraqueiro", explicou Adriane, detalhando que a barraca será dado

para um casal visto como "barraqueiro" pelos demais confinados.

Ao todo, há menos quartos do que casais: Caverna, que é o quarto do perrengue; o Fundo do Mar, que é a suíte Master, e os demais: Selva, Floresta, Montanha, Cachoeira, Deserto, Aurora Boreal, Geleira, Savana e Brejo. Há ainda a barraca e duas vagas para dormir na sala.

'POWER COUPLE 6': ENTENDA PROVAS DA SEMANA E PRIMEIRO PRÊMIO

Além da competição, a primeira semana promete ser "eletrizante", afirmou Galisteu. Haverá a prova de casais na quarta, enquanto na segunda e na terça o grupo vai precisar encarar desafios individuais. Por ser o primeiro contato dos participantes com a dinâmica, não haverá uma primeira eliminação, mas sim uma competição valendo um carro, o primeiro grande prêmio da temporada.



Filhos de Paulo Gustavo chamam atenção em foto postada por Thales Bretas: 'Como estão grandes'



Filhos de Thales Bretas com Paulo Gustavo, Romeu e Gael, são constantemente confundidos com gêmeos. Thales Bretas encantou os seguidores ao postar uma foto dos seus filhos com Paulo Gustavo, morto em maio de 2021, no Instagram nesta quinta-feira (28). Gael e Romeu nasceram em agosto de 2019 com a diferença de cerca de dez dias.

"Tive que arrumar eles para ficar em casa mesmo! Num aguentei de ansiedade para usar as roupas do meu pedido que chegou da Benbini! Amei tudo, Carol Trentini. Eles agora vão ficar estilosos como os seus filhos!", disse.

"Quanto carinho, bom gosto e amor depositado nessa marca e nas suas peças! Sucesso!", falou o dermatologista, se referindo à marca de roupa infantil de Carol Trentini. "Eu tô no chão! Não tava preparada pra isso", afirmou a modelo.

Fãs e famosos ficaram emocionados com o registro. "Lindos", escreveu Klebber Toledo. "Que amores", babou Camila Queiroz. "Preciosidades", acrescentou Larissa Manoela. "Aiiii", reagiu Giovanna Lancellotti. "Gente, como estão grandes", notou Gabriela Pugliesi. "Ahhhhhh", disparou Bárbara Evans. "Lindos da tia", completou Preta Gil.

THALES BREJAS COMENTA REBAIXAMENTO DA SÃO CLEMENTE

Na mesma rede social, Thales Bretas se pronunciou após a São Clemente, que homenageou o humorista na Marquês de Sapucaí, ser rebaixada do Grupo Especial para a Série Ouro no Carnaval do Rio de Janeiro. "Que pena que a São Clemente não foi pontuada tecnicamente. Mas a homenagem e tudo foi, para a gente, foi a coisa mais linda da Avenida", declarou o médico.

DESTAQUES DO BBB



Arthur Aguiar é o grande campeão do BBB22



Arthur Aguiar é o grande vencedor do "BBB 22". O ator leva para casa o prêmio de R\$ 1,5 milhão na disputa contra Paulo André e Douglas Silva. Indo de acordo com as enquetes online, Arthur se consagrou nesta tem-

porada. O ator recebeu 68,96% dos votos. Já Paulo André ficou em segundo lugar, com 29,91% e Douglas Silva com 1,13%.

No discurso, Tadeu Schmidt fez uma análise sobre a trajetória do brother. "Em um momento do jogo

você disse que é apenas um participante. Você não tem ideia do que tá falando. Numa edição que teve personagens únicos. Você foi protagonista. Foi o jogador. Esteve no centro da batalha entre as torcidas. Você é o orgulho de quem mais importa".

A grande final contou com shows de oito artistas. Jão, Léo Santana, Xamã, Matheus & Kauan e Paulo Ricardo se apresentarão para os finalistas. Além disso, as três ex-BBBs Linn da Quebrada, Naiara Azevedo e Maria também cantaram no programa.

Os participantes eliminados da edição se reencontrarão apenas no "Dia 101", que acontecerá na quinta-feira (28), após a novela "Pantanal".

VITÓRIA DE ARTHUR AGUIAR CONTRARIA TORCIDA DE FAMOSOS

A vitória de Arthur Aguiar foi na contramão do que alguns famosos pediram em massa nas redes

sociais. Celebridades como Anitta e atletas como Neymar e Gabriel Medina usaram as redes sociais para declarar apoio aberto a Paulo André.

Bruna Marquezine foi uma das famosas que declarou torcida a PA. Na web, a atriz comprou uma briga com Maíra Cardi após curtir uma crítica à coach e Arthur Aguiar.

MAÍRA CARDI PREPARA SURPRESA PARA RECEBER ARTHUR AGUIAR

Maíra Cardi preparou todo um esquema para a final do brother. Segundo o colunista Leo Dias, do Metrôpoles, a coach de emagrecimento alugou uma mansão para receber o amado.

O imóvel está localizado perto do Projac e, lá, Arthur irá reencontrar, além de Maíra e da filha, a mãe, os padrasto, os tios, a equipe que administrou as redes sociais, o empresário e a figurinista.

Lucas e Eslovênia, do 'BBB 22', levam namoro adiante e dão um novo passo na relação. Saiba!

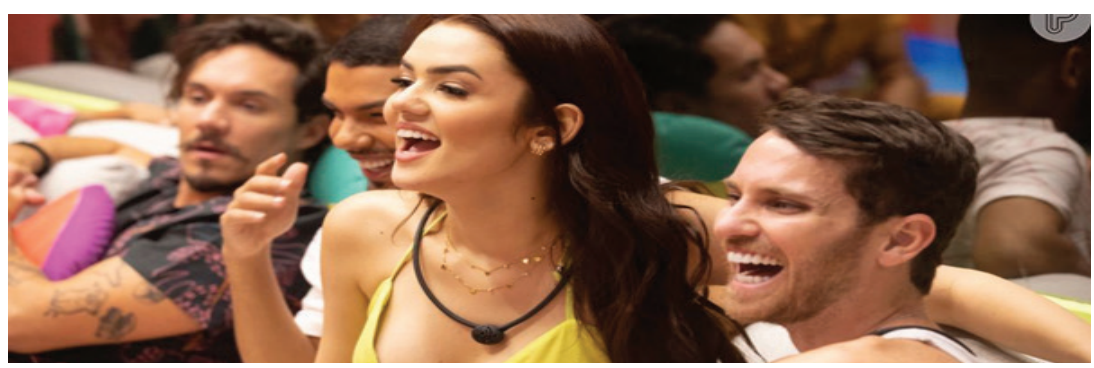
Lucas e Eslovênia estão dispostos a levar a relação adiante. Durante o Dia 101 do "BBB 22", os dois revelaram que já estão morando juntos, em São Paulo.

A novidade veio logo no começo do programa, quando Tadeu Schmidt entrou na casa para conversar com os ex-participantes. "Alguma novidade?", perguntou o apresentador.

"A gente tá morando junto, em

São Paulo", contou o engenheiro, com a modelo confirmando a informação logo na sequência. O casal foi elogiado, aos comentários de "que bonitinho".

Lucas e Eslovênia engataram um romance dentro do reality show da TV Globo. Fora do programa, eles oficializaram o namoro após troca de alianças e desde então não se desgrudam mais.



Lucas e Eslovênia, do 'BBB 22', levam namoro adiante e dão um novo passo na relação. Saiba!



Após o "BBB 22", o que mais o público quer saber é se o romance Jade Picon com Paulo André vai engrenar. A influencer chegou a enterrar o affair com o atleta depois que foi eliminada do jogo, mas agora o assunto voltou à pauta do programa por causa do fim da temporada.

Em conversa com Ana Maria Braga durante o "Mais Você", PA, que ganhou um prêmio relacionado ao romance com Jade, não cravou o relacionamento dos dois. "Eu e Jade, a gente se respeitava muito no quesito do jogo. Está tudo muito diferente na minha vida, ela já está acostumada

nisso, estou recebendo muita coisa e meio perdido, ainda não tenho essa noção", começou.

"Já trocamos ideia, espero que dê tudo certo, mas ainda vamos conversar mais", garantiu Paulo André, acrescentando que já conversou com a influencer rapidamente. Ainda assim, ele lembrou que os dois moram em cidades diferentes, o que poderia dificultar um romance.

Além disso, Paulo André não descartou se relacionar com Anitta, que mandou uma mensagem para o atleta quando PA ainda estava confinado no programa. "Estamos aí", brincou.

Rodrigo Mussi é homenageado em reencontro de ex-BBBs após fim do 'BBB 22': 'Vai dar tudo certo'

Rodrigo Mussi foi lembrado pelos colegas de confinamento e pela equipe do "BBB 22" na noite desta quarta-feira (27), quando todos os participantes da temporada se reuniram no "BBB: A Eliminação". Veja!

O "BBB 22" acabou na última terça (26) com a vitória de Arthur Aguiar, que até ganhou uma cesta de pães da produção. Nesta quarta (27), o elenco inteiro da temporada se reuniu no "BBB: A eliminação" para resgatar os melhores momentos da edição. Mas um participante não conseguiu estar presente: Rodrigo, que ainda se recupera do acidente que sofreu em março.

Como forma de homenageá-lo, a equipe preparou um VT exclusivo com os melhores momentos do gerente comercial no programa. "Rodrigo Mussi está se recuperan-

do do acidente que sofreu. Recentemente, inclusive, ele começou a reabilitação e está evoluindo muito a cada dia. Todo o nosso carinho e nossa torcida por você, viu, Rodrigo?", disse Ana Clara antes de o vídeo ser rodado.

"Vai dar tudo certo", reforçou Bruno De Luca, outro apresentador do programa que acompanhou Ana Clara e brothers nas palmas.

Os ex-brothers também bateram as palmas e ecoaram várias vezes, em uníssono: "Rodrigo! Rodrigo! Rodrigo!". O segundo eliminado ainda não apareceu nas redes sociais desde que foi internado, mas a previsão é que ele reeba alta em breve. De acordo com o irmão, Mussi seguirá para uma reabilitação assim que isso acontecer.

RODRIGO MUSSI SONHA EM VOLTAR PARA O 'BBB' APÓS RECUPERAÇÃO

E o nome de Rodrigo Mussi pode não sumir dos programas voltados ao "BBB". O ex-brother externou sua vontade de voltar ao jogo em conversa com o irmão, Diogo Mussi, enquanto ainda estava no hospital, explicando que gostaria de ter uma nova oportunidade.

Contente por reconhecer que Rodrigo estava mais lúcido, Diogo contemplou a ideia e concordou que seria uma ótima oportunidade não apenas para o gerente comercial, mas também para o próprio programa. Vale lembrar que o ex-BBB se acidentou enquanto utilizada um dos prêmios que ganhou no reality: o crédito de mais de mil reais em um carro de aplicativo.



Em busca do vestido de formatura? Veja modelos estilosos

Se você é formanda e está na saga da escolha do vestido de formatura dos sonhos para esse momento super especial, esse post é para você! Sabemos que não é fácil decidir pelos modelos de vestidos perfeitos, até porque não é todo dia que um evento desses acontece em nossas vidas, e é justamente por isso que estamos aqui para te ajudar. Lembre-se que esse momento é só seu, você é a estrela então essa é a hora de você mostrar toda sua personalidade e arrasar na produção.

As opções são muitas, dos modelos estilosos com shapes amplos e volumosos, os mais clássicos e românticos cheios de rendas até as peças com modelagem ajustada com ar super sensual. Então é importante que você seja objetiva e que tenha em mente, pelo menos por alto, as características do vestido de formatura que deseja. Estamos atrás de uma produção glamourosa que o evento pede, mas

também queremos ir além do de sempre, com alguns modelos que fogem do padrão que estamos acostumadas a ver nessas ocasiões. Então nos acompanhe nessa jornada para que esse momento



seja divertido e fashionista.

Estar deslumbrante e acertar na produção é o que todas queremos no dia da formatura. O segredo é escolher um modelo de vestido de formatura que seja

lindo, mas que você também se sinta confortável usando. Se seu estilo é mais discreto e tradicional, os modelos em renda e cores claras são a opção perfeita. Para um toque de ousadia escolha peças com fendas ou detalhes de transparência, por exemplo.

O vestido de formatura com pedrarias são queridinhos de grande parte das formandas, até porque o brilho delas por si só já destaca quem estiver usando. Então se você deseja uma composição cheia de glamour, muito brilho e poder se jogue nos modelos com esse aviamento.

As produções mais elegantes e minimalistas também podem ser poderosas. A personificação de menos é mais são os vestidos de formatura com decote reto e manga longa. O shape que segue as linhas do corpo, sem precisar ser justo demais, com cores escuras e neutras transmite um ar chique e super sofisticado para o visual.

O recado para as mais criati-

vas é que esse é o seu momento de brilhar e abusar das linhas e formas do seu vestido de formatura! O volume, como babados, drapeados e marias, é uma das tendências de moda que promete bombar nas próximas temporadas e é perfeito para acrescentar aquele toque de drama no seu looks de formatura.

Não tenha medo de ousar na hora da escolha do seu vestido de formatura. Se você ama um pretinho básico, mas deseja um visual sexy e deslumbrante aposte nas fendas e decotes profundos. Pontos de brilho e toques de transparência acrescentam ainda mais sensualidade para a composição.

Para um look poderoso nada melhor do que um vestido de formatura vermelho na melhor vibe lady in red. As cores vibrantes, sólidas e super vivas são uma ótima opção para uma produção de destaque. Então se você está em busca de um outfit marcante e chique, esses modelos são os ideais.

Baby hair: o que é, como fazer e quais produtos usar

Aderido por Beyoncé, Rihanna, Lizzo e várias outras celebridades negras, a prática de estilizar o baby hair foi popularizada pelas negras e latinas nos Estados Unidos, por volta de 1920, através de atrizes como Josephine Baker. Após este período, o penteado foi uma sensação na moda streetwear nos anos 90 e agora, ele voltou com tudo, conquistando as crespas e cacheadas.

Baby hair, em tradução literal quer dizer cabelo de bebê e ele se forma através daqueles fios novos e curtos que estão crescendo próximos ao rosto. Difíceis de controlar, a comunidade negra decidiu então criar formas com estes fios, valorizando ainda mais o rosto e cabelo. Se você já viu várias fotos, quis copiar, mas não sabia como nós te ensinamos o passo a passo neste post e quais são os melhores produtos para você usar.



Foto: Jasmine (Reprodução/ Jordan Patterson)

Passo a passo
Para replicar o baby hair, você deve iniciar fazendo o seu penteado desejado, rabo de cavalo, coque ou se estiver com tranças também é uma ótima opção. Após isso, com a ajuda de uma escova, pode ser até mesmo de dente, penteie

os fios menores, que estão próximos à testa para frente, serão eles que você irá estilizar.

Agora, com a ajuda da escova, aplique o produto que você escolheu para fazer o seu baby hair e vá fazendo o formato desejado, os dedos são ótimos aliados neste momento, repita o processo por todos os cabelinhos, criando a mesma ou diferentes formas. Para garantir uma fixação ainda melhor, você pode usar um lenço no local, prendendo os fios até a secagem total.



Produtos

O baby hair pode ser difícil de se manter alinhado, por isso é essencial que você escolha um produto que tenha alta fixação, para garantir que ele irá durar por várias horas, ou até mesmo o dia inteiro. Selecionamos alguns gel e pomadas que irão garantir seus fios lindos e modelados, veja só:

Giorgo uomo

A pomada capilar Giorno Uomo possui fácil aplicação e promete um controle forte e de longa duração. Ela possui uma fórmula não oleosa que ajuda a dar forma aos cabelos.

Black fix

Esta pomada extra forte



foi desenvolvida para proporcionar brilho, maciez enquanto ajuda na modelagem. Ela possui uma ótima fixação, perfeita para fazer o baby hair.



Wind fix

A pomada Wind Fix não resseca os fios e foi produzida para oferecer alta fixação e modelar todos os tipos de penteados.

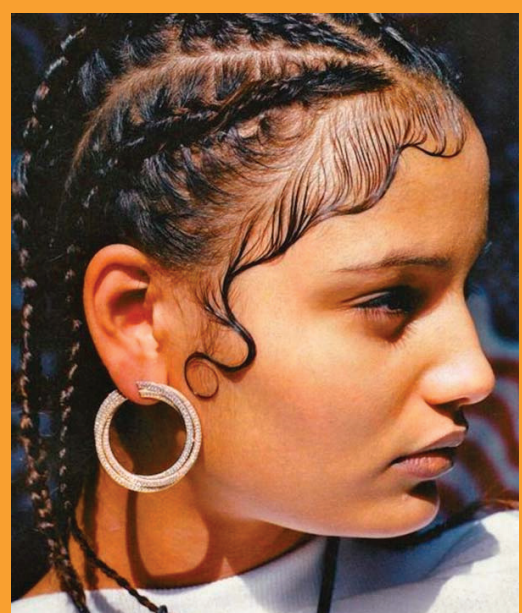
Gel cola

O gel cola de Black Fix tem a função que o nome promete, colar o seu penteado o dia inteiro. Basta uma pequena quantidade de produto que seu baby hair terá horas de duração.

Feirão dos cabelos

Esta pomada modelado-

ra da Feirão dos Cabelos é



especial para tranças e por isso ela é tão eficiente para fazer o baby hair. Ela auxilia na finalização e modelagem do penteado, ao mesmo tempo que tira o frizz.



Master hair

Também criada para tranças, a pomada modeladora Master Hair controla e modela os fios, deixando o penteado fixado por longas horas. Sua alta fixação torna ela uma das pomadas queridinhas para o baby hair.

Hard hair

Outro queridinho de quem possui o hábito de fazer baby hair, o gel cola da Hard Hair possui uma fixação excelente, ótima durabilidade e basta um pouco do produto para alcançar os resultados.

DICAS

6 modelos de vestidos que serão tendência na primavera e verão

Vestidos fluidos



Um dia de calor e você não quer saber de calças, nem de camisas! Bom, faça como nós e invista em modelos de vestidos fluidos com tecidos frescos e leves. Os coloridos e com estampas de frutas são ótimas pedidas para garantir um look divertido de primavera.

Vestidos estilo chemise



Para quem procura modelos de vestidos que são mais elegantes e possam ser usados no office look, então o vestido chemise pode ser a opção certa. Eles lembram uma camisa mais alongada e a melhor parte é que, muitas vezes, podem ser usados como um kimono.

Vestidos com manga bufante



Além de serem considerados uma grande tendência da primavera, os vestidos de manga bufante são mega românticos e trazem uma certa delicadeza ao look - afinal, é uma peça chave da estética princresscore. Então, escolha sua estampa favorita e aproveite para usar muito.

Vestidos cut-out



A estética sexy está mais viva do que nunca e nós estamos apostando todas as nossas fichas nela para o verão 2022. Por isso, se a sua vibe são as produções mais ousadas e sensuais, então um vestido cut-out pode ser a peça essencial que você estava procurando.

Vestidos bicolores



E já que falamos em tendências, um dos modelos de vestidos que nós também achamos que tem tudo para bombar na primavera, são os vestidos bicolores. Quase em uma pegada color blocking, esse vestido é descolado e perfeito para quem é chegado em uma trendy.

Slip dress



O queridinho das it-girls no momento, pode entrar slip dress! Esse modelo é leve e fresco, como seu tecido geralmente imita uma camisola, você pode apostar em um visual despojado quando usá-lo. Jogue uma jaqueta jeans oversized por cima e coturnos quando esfriar, e veja a magia acontecer.





Mandioca: 4 receitas saborosas para experimentar

Costela com mandioca e bacon

Ingredientes

- 1,5kg de costela bovina em pedaços
- Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 250g de bacon em cubos
- 1 cebola picada
- 2 cubos de caldo de costela
- 2 litros de água quente
- 1kg de mandioca em pedaços

Modo de preparo

Em uma tigela, tempere a costela com sal e pimenta. Em uma panela de pressão, aqueça o óleo, em fogo alto, coloque a costela e frite até dourar. Adicione o bacon, a cebola e frite por 3 minutos. Acrescente o caldo de costela, coloque um pouco de água quente e tampe a panela.

Cozinhe em fogo baixo, por 40 minutos após iniciada a pressão. Desligue o fogo e deixe a pressão sair naturalmente. Abra a panela, junte a mandioca, acerte o sal e cubra com mais água, se necessário. Tampe a panela novamente e cozinhe por mais 30 minutos após iniciada a pressão. Desligue e espere a pressão sair naturalmente. Transfira para uma



travessa, finalize com cheiro-verde e sirva em seguida.

Pegue porções da massa e faça rolinhos sobre superfície enfarinhada formando cordões. Corte com uma faca a cada 2cm. Cozinhe em água fervente com sal até subirem à superfície. Retire com uma escumadeira e coloque em um refratário.

Reserve. Para o molho, derreta a manteiga em uma panela, em fogo médio, e refogue a cebola por 3 minutos. Adicione a carne-seca, o tomate, o molho, sal e cozinhe por 15 minutos, mexendo de vez em quando. Desligue e reserve. Regue com o molho, polvilhe com a salsa e o parmesão e sirva.

Nhoque de mandioca recheado com muçarela

Ingredientes

- 1kg de mandioca cozida e amassada
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 colheres (sopa) de maisena
- Sal a gosto
- 3 xícaras (chá) de queijo muçarela em cubos
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Molho
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 10 tomates picados
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

- 1/2 xícara (chá) de manjeriço fresco

Modo de preparo

Leve uma panela ao fogo médio com a mandioca, a margarina, a maisena e sal, mexendo até engrossar. Retire do fogo e reserve. Pegue pequenas porções da massa com a mão e recheie com os cubos de muçarela, formando os nhoques. Cozinhe, aos poucos, em água quente até que subam à superfície.



Retire com uma escumadeira e reserve em um refratário.

Para o molho, aqueça uma panela, em fogo médio, com a margarina e frite a cebola e o alho até dourar. Adicione o tomate, abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos, mexendo algumas vezes. Tempere com sal e pimenta, misture e cozinhe por mais 5 minutos. Adicione o manjeriço, misture e desligue o fogo. Despeje o molho sobre os nhoques, polvilhe com o parmesão e leve ao forno alto, preaquecido, por 5 minutos ou até gratinar. Retire e sirva.

Bolinho de mandioca recheado

Ingredientes

- 600g de mandioca em pedaços
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- 200g de queijo muçarela em cubos
- Farinha de trigo para empinar
- Óleo para fritar

Modo de preparo

Coloque a mandioca em uma panela de pressão, cubra com água, tampe e cozinhe por 15 minutos em fogo baixo, após iniciada a pressão. Desligue, deixe a pressão sair naturalmente e abra a panela. Escorra a mandioca, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 2 horas. Retire e rale



em um ralador grosso.

Misture com o ovo, a maisena, a farinha, o parmesão, sal, pimenta e orégano até formar uma massa homogênea. Se necessário, adicione mais farinha. Abra porções da massa na mão, divida os cubos de muçarela entre elas e feche, modelando os bolinhos. Passe por farinha de trigo e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra sobre papel-toalha e sirva.

Torta de mandioca com carne moída

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 cubo de caldo de legumes
- 2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Queijo parmesão ralado para polvilhar

Recheio

- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 500g de carne moída
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de ervilhas escorridas
- 1 tomate sem sementes picado
- 1 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 2 colheres (sopa) de cebolinha picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo



Para o recheio, aqueça o óleo, em fogo médio e frite a cebola e a carne até dourar. Adicione o milho, a ervilha, o tomate, a azeitona, a cebolinha, sal, pimenta e cozinhe por 3 minutos. Reserve.

No liquidificador, bata o leite, o óleo, os ovos, o caldo de legumes e a mandioca. Despeje em uma vasilha, misture a farinha e o fermento. Em uma forma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, despeje metade da massa, espalhe o recheio e cubra com a massa restante. Polvilhe o parmesão e leve ao forno preaquecido, até dourar.

Se refresque com Sangria Drink



A transição do inverno para a primavera provocou um clima bastante controverso. O calor intenso trouxe um desconforto bem grande. Por

isso, dias de sol puro pedem uma bebida gostosa para refrescar. E a dica do restaurante Trattorie Holandesa é a Sangria de Vinho Tinto. Aprenda com a Chef Penha Vitor um pouco da história desta bebida. "Para receber os amigos e acabar com o calor em grande estilo, a sugestão é investir em sangrias, bebida de origem espanhola com vinho e frutas", sugere a Chef Penha.

Receita 1

Ingredientes

- 1 laranja-pêra sem casca, sem pele e sem sementes, cortada em pedaços
- 1 laranja-pêra com casca

e sem sementes, cortada em rodela

1 limão taiti com casca, cortado em rodela

1 maçã vermelha e 1 maçã verde com casca, cortadas em fatias ou pedaços grandes

1 xícara (chá) de abacaxi cortado em pedaços

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de cointreau (licor de laranja)

3 colheres (sopa) de brandy

1 garrafa de vinho tinto seco (750 ml)

Suco de 1 limão

1 xícara (chá) de água mineral gasosa

2 paus de canela pequenos

Receita 2

Ingredientes

12 uvas Itália

1 xícara(s) de chá de abacaxi picado

1 maçã vermelha, picada e com casca

1 laranja-pêra, picada e sem casca

4 fatia(s) de banana-da-terra

4 fatia(s) de manga madura

1 dose(s) de licor Cointreau

1 dose(s) de rum carta ouro

1 de vinho branco seco

açúcar a gosto

gelo a gosto

1/4 xícara(s) de chá de soda limonada (50 ml)

Misture tudo em um jarra e sirva bem gelado!