

NOVA DIETA

COUVE COM LIMÃO

**3 EMAGREÇA
kg por SEMANA!**

Tipos de franjas

Quer mudar o visual para 2016?
Cabeleireira indica o melhor corte!



CAKE BOSS

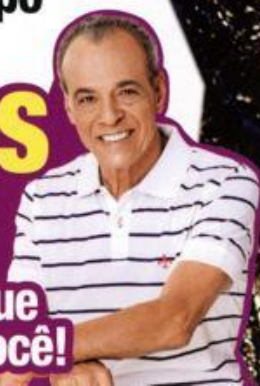
O mago dos bolos ensina uma
receita para suas festas!

Maiôs e biquínis

Saiba qual o modelo certo
para seu tipo de corpo

**PREVISÕES
DE AMOR**

JOÃO BIDU revela o que
vai acontecer com você!



Depoimento
emocionante!

**ANA
MARIA**

Corajosa, ela
enfrenta o
câncer mais
uma vez!



24 de Dezembro de 2015 - Ano 17, nº 704
ISSN 1516-3512
9 771516 351009 00704

**MEGA DA
VIRADA! \$**

**\$ DICAS PARA
AUMENTAR SUA
CHANCE DE GANHAR! \$**

**GIOVANNA
ANTONELLI:**
unhas em
duas cores

**UNHAS DE
ANO-NOVO**

Passo a
passo
para o
Réveillon

Cores e
marcas das famosas



Pernil com chutney de frutas vermelhas

Ingredientes: 1 pernil descongelado • 1 copo de vinho branco • 1 cebola descascada • 4 dentes de alho descascados • 4 ramos de salsinha • sal a gosto **Chutney:** 2 colheres (sopa) de azeite • 1 cebola descascada e picada em cubos pequenos • 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas (mirtilo, framboesa, amora) • 1 colher (sopa) de açúcar mascavo • 1 copo de vinho tinto seco • 1 copo de água • 1 pitada de sal • pimenta-do-reino preta moída a gosto

Preparo: Pernil: no liquidificador, bata o vinho, a cebola, os dentes de alho, a salsinha e o sal. Coloque o pernil em uma assadeira e regue-o com a mistura do liquidificador. Deixe marinando na geladeira por 12 horas. Cubra a assadeira com papel alumínio e leve ao forno a 240° C por 2 horas. Retire o papel e volte ao forno por mais 40 minutos. Reserve. **Chutney:** aqueça o azeite e doure a cebola, junte as frutas vermelhas, o açúcar, o sal e a pimenta, e refogue. Adicione o vinho e a água e deixe cozinhando até que ganhe consistência de geleia. Sirva o chutney com o pernil fatiado.



Rende 10 porções
Pronto em 3h (+12h de marinada)

Consultoria: Sadia. www.sadia.com.br

Malu indica



Torradas Wickbold: versões Panetone de Frutas Cristalizadas, Maçã com Canela e Tripla (Panetone, Maçã com Canela e Integral). www.wickbold.com.br

Azeites Nova Oliva, da Josapar: com 0,2% de acidez: 0,2%, uma das menores do mercado. Disponível em duas versões com embalagens de 250ml e 500ml: Classic (sabor adocicado ao paladar, com um leve toque amargo e picante) e Premium (toque suave de ervas e amêndoas). www.josapar.com.br



Linha de Café Santa Mônica: embalagens de 1kg para café em grão, 250g para café em pó e cápsulas para máquinas Nespresso. www.cafesantamonica.com.br

Linha Renata Express Mais, da Selmi: macarrão instantâneo com 30% menos sódio. Já vem na tigela para facilitar o preparo. Sabores Carne, Galinha e Legumes. 0800 115855



Saber tudo que seu horóscopo revela e conquistar sua paixão combina com você!



Paixão

Horóscopo

COMBINA



Simpatias

Você



Previsões do
Astrólogo
JOÃO BIDU
por apenas
R\$ 2,50

Toda semana nas bancas!