

Diário do Pará
www.diariodopara.com.br

QUARTA-FEIRA

Belém-PA, 13/05/2015

Todo
tudo de bom



Novo ataque

Beatriz empurra cadeirante de escadaria

Em Babilônia, vilã descobre que um vizinho de Cristóvão, amante que ela matou, está vivo e pode incriminá-la. Ela decide então acabar com ele. Página 3

FOTOS: DIVULGAÇÃO



02
Galã da saga
Crepúsculo,
Robert Pattinson
completa 29 anos



05
Confira hoje uma
receita prática e
especial de Risoto
com Camarão



Gracyanne Barbosa
quer perder 10 kg
para ir a evento
fitness nos EUA

PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

2008 Revistas Coquetel® www.coquetel.com.br

O ponto vulnerável de Aquiles (Mit.)		Bebida rica em vitamina C		Turma (gíria)	A Mãe-d'água (Folcl.)		Reparação financeira
		Aliança	Matiz	Garantia de dívida de imóvel			
Banha a cidade de Nantes							
				Peças do moinho			
				A função da enzima			
Peixe do fundo de rios e mares			Instrumento indígena de pesca			A Região dos Pampas (abrev.)	
Joule (símbolo)		Vingativo		Irrefletido; impen-sado			
Namorar; cortejar		Examinar (o texto)					
				El. comp: "lanigero"		Contar (um fato)	
Paraíso bíblico				A cidade do Cirio de Nazaré			
Arco, em francês							
Globo (?): é dividido em 2 hemisférios	(?)-Wan Kenobi, um dos Jedis de "Guerra nas Estrelas" (Cin.)					Alanis Morissette, cantora	
	Comete engano						
Molho com maionese e ketchup		De, em inglês			(?) perdido, hipótese darwinista		
Denúncia o motorista alcoolizado				Matemática (abrev.)			
				A 2ª vogal			

25 BANCO 2/ol. 3/arc — obl. B/catalise — rio loire.

Revistas Coquetel.
Férias a qualquer hora.

ATITUDE SAUDÁVEL
www.coquetel.com.br

Solução

O	R	T	E	W	O	F	A	B
I	V	M	E	S	O			
N	M		E	L	O	H		
E	R	E	T	R	E	T		
W	A		I	B	O			
I	N	V	L	C	V			
C	C	V	N	E	D	E		
R	V	E	T	N	V	L	V	G
V	O	T	V	R	J			
S	O	C		V	N			
P	A	S		E	R	G	V	B
E	R	E	O	L	O	I	H	
R	V	H	N	V	C	L	V	C
I				G		L		

+ Receitas



Risoto Companhia das Índias

Ingredientes

1 colher (chá) de curry em pó
1 embalagem de Cozinha & Sabor Tio João Risoto Primavera (175 g)
250 g de camarões limpos, cozidos e congelados
¼ de xícara (chá) de leite de coco (150 ml)
1 colher (sopa) de manteiga
Salsinha fresca picada

Modo de preparo

Aqueça o curry em fogo baixo por cerca de um minuto ou até liberar o aroma. Acrescente 650 ml de água, mexa bem e deixe a água ferver. Adicione em seguida o conteúdo da embalagem de arroz e misture bem. Abaix o fogo e cozinhe, com a panela semi-tampada, por dez minutos. Junte os camarões e mexa o risoto de dois a quatro minutos, até que o camarão fique no ponto e o arroz al dente (cozido, porém ainda firme). Finalize misturando o leite de coco e a manteiga. Polvilhe a salsinha e sirva em seguida.

Fonte: Arroz Tio João.