

Diário do Pará
www.diariodopara.com.br

QUARTA-FEIRA

Belém-PA, 13/05/2015

tudo de bom
Todo

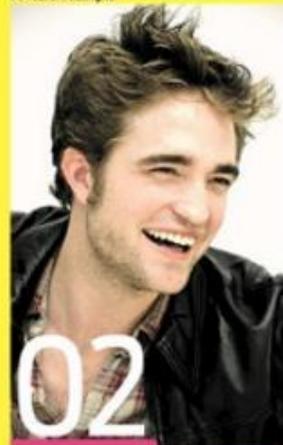


Novo ataque

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			
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)				
					Contar (um fato)
			El. comp: "lanigero"		
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 lore.

+ 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. Abaixar 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.

Revistas Coquetel.
Férias a qualquer hora.

ATITUDE SAUDÁVEL
www.coquetel.com.br

Solução

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