



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Nesta semana você pode ficar privado da companhia de alguém querido, e se sentir triste e desamparado. Não se impressione.

Touro • 21/04 a 20/05

Procure não se enganar quanto aos verdadeiros sentimentos: quando criticamos o comportamento dos outros é porque não estamos vendo nós mesmos.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Você está teimoso e turrão, e assim encontra muita resistência às suas intenções. Mas, com o decorrer das horas, a sensatez vem em seu socorro.

Câncer • 21/06 a 21/07

Melhoras significativas na vida financeira. Se você esperava um empréstimo ou ajuda de terceiros, mantenha-se confiante: o momento é muito favorável.

Leão • 22/07 a 22/08

Favorável para romances. Entendimento e sensibilidade; facilidade em compreender e relevar os deslizes. Mais carinho e atenção com a pessoa amada.

Virgem • 23/08 a 22/09

Se você teve uma decepção amorosa, não desanime: é possível que apareça um outro alguém agora, para você fazer uma nova tentativa.

Libra • 23/09 a 22/10

Conte com estímulo e orientação dos amigos, que lhe lembrarão dos objetivos maiores, e assim aumenta sua paciência para com os problemas do cotidiano.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Momento positivo, mesmo que você ainda não tenha encontrado uma solução satisfatória para os seus problemas. Aproveite o dia para trabalhar duro.

Sagitário • 22/11 a 21/12

A vida profissional tende a melhorar, a não ser que você seja do tipo esbanjador: aí o que tiver ou ganhar some rápido ralo abaixo.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Certos ataques inesperados podem fazer com que você tenha que levantar a voz para afirmar a sua posição e lutar pela sua dignidade e valor.

Aquário • 21/01 a 19/02

Júpiter em sintonia com o seu regente traz satisfação. Diminuem angústias e raivas. É de você que vem o alto astral e as palavras confiantes e otimistas.

Peixes • 20/02 a 20/03

Possibilidade de ganhos e perdas inesperados. Você pode ser pego totalmente de surpresa: vá se acostumando.

MODA DE VIOLA COM GEAN & ROGER

Logo mais à noite, no sítio Cantinho Sertanejo, no Bairro Barreira do Triunfo, a dupla Gean & Roger se reúne com convidados para uma moda de viola. O encontro será gravado e vai fazer parte do segundo DVD dos sertanejos, "Gean & Roger: Da raiz ao elétrico", produzido pela Mostarda Propaganda e pela Lupa Vídeo.

RECORD OFERECE FORTUNA A GLOBAIS

Sílvio Santos iniciou uma guerra com a Record, mas a emissora dos bispos decidiu disparar em outra direção. A meta agora é tentar convencer estrelas de novelas da Globo a mudar de casa com propostas tentadoras. Regina Duarte, Francisco Cuoco e Ana Paula Arósio são alguns dos nomes na mira. As ofertas chegam perto de um milhão de reais. Apesar da tentação, muitos atores preferem permanecer na Globo por causa da visibilidade, o que acaba sendo mais vantajoso financeiramente.

'BELA, A FEIA' TERÁ CASAL GAY

Daniel Erthal e Sérgio Menezes vão formar um casal gay na novela "Bela, a feia". Os dois vão dividir o mesmo teto na trama da Record. Mas Diego, personagem de Daniel, também se envolverá com mulheres. João Camargo será outro gay na história. Ele poderá ser visto como o afetado Haroldo, dono de um salão.

O fruto proibido de Mirella

Namorada de Latino espera sua saída de 'A fazenda' para se lançar como cantora com 'Chupa essa manga'

canal extra

Mirella Santos entrou no reality show "A fazenda", da Record, com o título de "a dançarina namorada de Latino" e quer sair com outro. A loura de curvas definidas planeja se lançar como cantora quando deixar o convívio com as vacas e ovelhas.

O caminho para assumir o microfone já foi traçado antes mesmo de ela ingressar no elenco do reality rural. Com a produção do noivo, Latino, Mirella gravou uma música em homenagem ao público GLS, intitulada "Chupa essa manga", dias antes de ir para a fazenda em Itu, no interior de São Paulo. A canção incentiva os homossexuais a não se reprimir e namorem bastante (veja o quadro).

— O público GLS ama a Mirella e respeita o trabalho dela — diz Latino.

A ideia da gravação foi do cantor, responsável também por lançar Luka (do hit "Tô nem aí") e sua ex, Kelly Key:

— Eu e Mirella vamos pensar melhor nisso quando ela sair.

CIÚMES DO MENDIGO

De acordo com Latino, outros assuntos também serão conversados quando a loura sair do confinamento. A amizade dela com Carlinhos, o Mendigo, que tem sido tão explorada pela Record, será um dos assuntos:

— Acho que é uma estratégia dos dois para ficarem fortes lá dentro. Sem contar que as edições estão sendo maliciosas para deixar o público na dúvida.

No reality, Mirella dá a entender que não descarta uma separação. E Latino não discorda da amada:

— Penso como ela: o que tiver que ser será.



pnucação

CHUPA ESSA MANGA

"Ninguém vai me impedir de viver o meu viver. Eu não quero mais mentir para os meus desejos, meu querer.

Baby, eu vou me libertar com alguém que me faz. Quero me engatar de vez no teu céu.

Namorar sem medo.

Chupa essa manga, baby.

Afoga a caçamba, baby.

Cobra com cobra.

Tá querendo ah, ah.

Chupa essa manga, baby.

Afoga a caçamba, baby.

Aranha com aranha.

Tá querendo se pegar."

RECEITA

CLAUDIA FIGUEIREDO

claudia.figueiredo@ifhoje.com.br



POLPETTONE À NAPOLITANA

Ingredientes

- 500g de carne bovina moída
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de farinha de rosca
- 100g de queijo mussarela em cubos
- 3 ovos
- farinha de trigo e farinha de rosca para empanar
- salsinha
- orégano
- óleo para fritar
- 1 litro de molho de tomates

- 100g de queijo mussarela cortado em fatias
- queijo parmesão ralado
- manjerico
- sal a gosto

Modo de fazer

• Num recipiente junte: a carne moída, 1 ovo, a farinha de rosca, o alho picado, a salsinha, o sal e uma pitada de orégano. Misture bem e faça quatro bolas de carne. Recheie cada uma com um pouco de queijo mussarela, achatando em seguida, levemente, como se



fosse um hambúrguer. Empane cada um, passando pela farinha de trigo, pelos ovos batidos e pela farinha de rosca. Aqueça o óleo e frite lentamente para não ficar cru por dentro.

Coloque os polpettones em uma travessa refratária, regue-os com o molho de tomates e cubra cada um deles com fatias do queijo mussarela. Polvilhe com parmesão e leve ao forno para gratinar. Em seguida, adicione o manjerico e sirva acompanhado de macarrão, arroz branco ou salada.