



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Dia favorável para atividade em todos os sentidos. Boa disposição, mas não se force, tentando fazer tudo o que deseja ao mesmo tempo.

Touro • 21/04 a 20/05

Momento favorável. Você deve estar usando aquela tática infalível para acabar com questões sem solução que vivem voltando para martelar nossa cabeça.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Vida familiar muito favorecida; hoje dá tudo certo no seu relacionamento com as pessoas mais próximas. No mundo social, o astral também está para cima.

Câncer • 21/06 a 21/07

Tendência a ficar na sua. Se você não estiver num momento de meditar e procurar elevar o espírito, lembre-se dos seus amigos e vá curtir a sua companhia.

Leão • 22/07 a 22/08

Em boca fechada não entra mosquito. Muitos amigos, muitos convites, muita badalação, mas fique na sua e não deixe ninguém saber dos seus planos.

Virgem • 23/08 a 22/09

Marte na casa de amor e criatividade torna as emoções mais fortes. Laços afetivos frouxos podem azedar, assim como relacionamentos caídos na rotina.

Libra • 23/09 a 22/10

Seus sentimentos se expressam facilmente. Boa disposição; idéias claras e segurança no pensamento. Pode contar também com grande capacidade de luta.

Escorpião • 23/10 a 21/11

A Lua no seu signo está aguçando o seu instinto maternal. Você está mais carinhoso e protetor com as pessoas próximas, principalmente com a família.

Sagitário • 22/11 a 21/12

Momento vibrante porém calmo. Muita inspiração e sentimento, o que melhora muito o relacionamento com as pessoas. Está fácil comunicar sentimentos.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Exercite a autodisciplina. Você está menos objetivo, e poderá se perder quando tiver que tomar decisões, tantas são as opções que você considera boas.

Aquário • 21/01 a 19/02

Flutuação nos sentimentos. Indefinição que pode causar desconforto. As coisas correm à sua revelia, mas não se irrite: procure se adaptar.

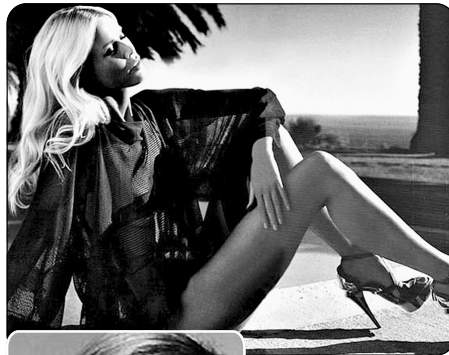
Peixes • 20/02 a 20/03

Tendência a reclamar, desafiando a paciência das pessoas queridas. Apesar do clima meio tenso, não há tendência para brigas ou discussões.



claudia.figueiredo@jfhoje.com.br

CLÁUDIA FIGUEIREDO



TOP HÁ MAIS DE 20 ANOS

A modelo alemã Claudia Schiffer é a estrela da nova campanha da grife Salvatore Ferragamo. A foto, divulgada pelo jornal "Daily Mail", mostra Claudia em excelente forma aos 38 anos. A modelo tem mais mais de duas décadas de carreira.



Cirurgia

A cantora Zizi Possi está se recuperando de cirurgia. Há alguns anos ela sofre com hérnia de disco e, por isso, foi operada no Hospital Sírio-Libanês, em São Paulo. Segundo sua assessora, Zizi passa bem, ficará em repouso por 15 dias e, depois, fará fisioterapia.



SEM TABACO

Brad Pitt contou, em entrevista à revista "W", que, finalmente, conseguiu largar o vício do cigarro. O ator disse que deve a conquista aos seus filhos que tem com a atriz Angelina Jolie. "Deixei de fumar. As crianças funcionaram para mim, de verdade", falou o ator.

BRONZEADO... E SARADO

Sempre que tem uma folguinha, o ator Márcio Garcia joga uma partida de futevôlei na praia da Barra da Tijuca, no Rio de Janeiro. Ele, que está de volta à Rede Globo, será Bahuan na nova novela das oito, "Caminho das Índias", que estreia hoje. Para viver o indiano, o ator precisa estar com o bronzeado em dia.



BOLINHO CARIOCA DE CARNE SECA COM ABÓBORA

Ingredientes da massa

• 2 colheres (sobremesa) de manteiga, 1/2 xícara (chá) de leite, 1/2 xícara (chá) de caldo de legumes, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 80g de abóbora japonesa cozida

Ingredientes do recheio

• 200g de carne seca cozida e desfiada, 10g de alho picado, 100g de cebola, 10ml de azeite, 10g de salsinha picada, 10g de cebolinha verde, quanto baste de sal, quanto baste de pimenta-do-reino

branca, quanto baste de noz moscada

Modo de fazer a massa

• Prepare o caldo. Descasque a abóbora, tire as sementes e cozinhe-a no caldo. Reserve o caldo. Bata a abóbora com metade da manteiga e um pouco do caldo no liquidificador. Leve o leite e o restante do caldo para ferver. Coloque a farinha de uma vez e cozinhe até o ponto de desgrudar da panela. Coloque então o restante da manteiga e um fio de azeite. Deixe esfriar na pedra coberta com um pano úmido.



RECEITA

Modo de fazer o recheio

• Doure o alho no azeite e acrescente a cebola bem picadinha. Refogue a carne seca e tempere-a com as ervas bem picadinhas, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer o bolinho

• Pegue 28g ou uma colher de sopa cheia de massa e abra na palma da mão. Pegue 10g ou 1 colher de sobremesa rasa de recheio de carne seca e coloque no meio da massa. Feche em formato de croquete. Empane e frite em óleo quente a aproximadamente 180 graus.