



Rosângela Alvarenga - Agência O Globo

HORÓSCOPO

Áries • 21/03 a 20/04

Tranquilidade e harmonia. Você age naturalmente, e nem precisa de disciplina muito rígida para executar suas tarefas; basta seguir a intuição.

Touro • 21/04 a 20/05

Se aproximar de pessoas diferentes e frequentar novos ambientes sempre traz frescor. Vale lembrar que há que se manter sempre a referência de valores.

Gêmeos • 21/05 a 20/06

Os nativos deste signo continuam recebendo energia de Marte, o que aumenta o seu poder de decisão, iniciativa e coragem.

Câncer • 21/06 a 21/07

Neste período você poderá se ressentir por causa da estranha dificuldade que está tendo para se comunicar com os outros. Não tenha pressa: vai passar.

Leão • 22/07 a 22/08

Agora, por bem ou por mal, cessam confusões e mal-entendidos nos seus relacionamentos amorosos. Tudo será esclarecido entre você e a pessoa amada.

Virgem • 23/08 a 22/09

Você está sujeito a certa tensão. Tudo que estiver fora do lugar ou fugir ao que você acha correto vai fazer o seu sangue ferver. Não insista em criticar.

Libra • 23/09 a 22/10

Atenção com a vida afetiva. Depois da fase banho-maria sempre chega o momento de fazer uns reajustes. É hora de esfriar a cabeça.

Escorpião • 23/10 a 21/11

Mercúrio na casa de sucesso continua a movimentar a sua vida profissional. No fim do dia estará gratificado com os resultados do seu trabalho.

Sagitário • 22/11 a 21/12

As coisas estão melhorando, mas o setor financeiro está sempre precisando de comportamento atencioso da sua parte. Às vezes você deixa o barco correr.

Capricórnio • 22/12 a 20/01

Aproveite esta fase, em que a capacidade de comunicação está melhor, para renovar relações pessoais. Cerque-se de gente para ampliar suas experiências.

Aquário • 21/01 a 19/02

Vênus está trazendo facilidade para a sua vida cotidiana. Momento favorável para cuidar da saúde: vá ao médico e faça os exames necessários.

Peixes • 20/02 a 20/03

Dia de alegria e bom humor, facilidade nas relações afetivas. Entretanto, quanto ao trabalho e outras obrigações é melhor agir sozinho.

TEXTOS: CANAL EXTRA

FOTOS: DIVULGAÇÃO



Onde nascem as ninfetas

Não é de hoje que a cidade de Búzios tem vocação para abrigar beldades. Na próxima novela das oito, não será diferente. **Nanda Costa** (acima) estreia no horário nobre como Soraia, uma das belas moradoras do núcleo da trama que se passa no balneário. Em "Viver a vida", ela será prima de Dora (Giovanna Antonelli). A personagem terá 20 anos, mas Nanda não perderá o já conhecido jeito de ninfeta.

A vocação da cidade é confirmada no cinema. Há 22 anos, Flávia Monteiro foi revelada por lá em "A menina do lado", e agora é a vez de **Laura Neiva** (abaixo), de 15, brilhar em "À deriva", rodado também em Búzios.



ATÉ QUE A VIDA OS SEPRE



JOÃO MIGUEL JR./DIVULGAÇÃO/TV GLOBO

O casamento de **Rosinha (Vanessa Giacomini)** e **Zeca (Eriberto Leão)** vai chegar ao fim. Os dois procuram **Padre Bento (Carlos Vereza)** para pedir a anulação do casamento, até hoje não consumado de verdade. O religioso tenta convencê-los do contrário, mas acaba acatando a decisão.

ASSÉDIO AOS AUTORES CONTINUA

Depois de Carlos Lombardi, agora é a vez de outro autor de novelas da Globo ficar na mira da Record. A direção da emissora sonha com **Antônio Calmon**, autor de sucessos como "Vamp", para preencher a lacuna deixada pela saída de Tiago Santiago da casa. Calmon foi também o autor de "Três irmãs".

FABIO REBELO/DIVULGAÇÃO/TV GLOBO

CANSOU DE NÃO SER SEXY

Já foi-se o tempo em que **Leandra Leal** preferia as personagens desprovidas de sex appeal. Depois de aparecer nua no cinema em "Nome próprio", a atriz vai mexer com o imaginário masculino como a sedutora Isabel de "Decamerão", com direito a um banho de cachoeira revelando suas curvas.



'Ó PAÍ, Ó' TERÁ QUATRO EPISÓDIOS

Começam nos próximos dias as gravações da nova temporada de "Ó paí, ó" em Salvador. Serão quatro episódios com previsão de estreia em outubro. **Lázaro Ramos** e **Matheus Nachtergaele** estão garantidos, vivendo os mesmos personagens. E mais uma vez a série vai contar com várias participações especiais.

RECEITA



POLENTA COM MOLHO DE LINGUIÇA

Ingredientes para a polenta

- 350g de farinha de milho moída grossa
- 1 litro de água
- sal grosso

Ingredientes para o molho de linguiça

- 20g de manteiga
- 2 colheres (sopa) de azeite

- 300g de linguiça fresca picada sem a pele
- 2 xícaras (chá) de molho de tomate

Modo de fazer a polenta

- Coloque a água para ferver com o sal e vá acrescentando a farinha de milho lentamente. Não pare de mexer. Esse processo demora uns 40 minutos.



Modo de fazer o molho

- Aqueça o azeite e derreta a manteiga. A seguir, refogue a linguiça até dourar e junte o molho de tomate temperado a gosto.