

Tirar Limo

Depósitos de limo tendem a se acumular em volta das torneiras, dos escoamentos e das pias em áreas de água quente e dá um trabalho danado para limpar. Para facilitar sua vida, siga esta dica:

Você vai usar limões partidos ao meio (a quantidade de limão depende da quantidade de limo que tiver para ser limpo)

Vai esfregar vigorosamente a parte manchada com esta metade de um limão

Repita a operação até que a mancha se desfaça por completo.

- Se seus fios estão quebradiços: para dar mais flexibilidade e resistência, aplique cosméticos com vitaminas C e E. E faça hidratação a cada quinze dias, se possível num salão de cabelereiros.
-

FRANGO À GONZALES

Ingredientes

01 frango de 1.8 kg

limão sal

100 g de margarina

01 cebola média

02 tomates sem pele e sem sementes

01 tablete caldo de galinha

01 litro água fervendo

½ lata creme de leite

queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

Corte o frango em pedaços, tempere com limão e sal. Doure a cebola na margarina, adicione o frango, deixando dourar. Junte os tomates picados. Dissolva o caldo na água e vá misturando ao frango até que fique macio e dourado. Retire e coloque num refratário. Coloque o molho que ficou na panela num liquidificador, junte o creme e bata bem. Espalhe o molho sobre o frango, polvilhe queijo e leve ao forno por 15 minutos.