

- **DESCONGELAMENTO DA CARNE EM PEDAÇOS:** Para descongelar carne em pedaços inteiros coloque-a embrulhada, numa vasilha com água. Coloque sal na água e no pacote e tampe por uma hora.
-

- deixar de usar esmaltes durante 1 semana por mês, usando um hidratante com uréia neste período, ajuda a evitar o ressecamento e desfolhamento das unhas.
-

FRANGO AO VINHO

Ingredientes:

1 frango grande cortado pelas juntas
3 dentes de alho
1/2 xícara de vinho branco seco
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de alecrim ou mangericão
2 folhas de louro
sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Amasse o alho, coloque o frango, azeite, o alecrim, as folhas de louro amassadas para dar mais sabor, sal e a pimenta, regue com o vinho. Deixe o frango tomar gosto por no mínimo 1 hora. Numa frigideira, frite lentamente o frango com um pouco de óleo (2 ou 3 colheres) até que ele fique dourado. Acrescente o molho do tempero, junte uma xícara de água e deixe o frango cozinhar até ficar macio. Pode ser servido com batatas coradas.