



Guloseimas para Você



Foto: Divulgação

Não é só o Garfield que é apaixonado por lasanha. O prato de origem italiana é uma das receitas mais queridinhas entre os amantes de massa. Quentinha e com vários recheios e molhos, não existe uma prova concreta de quem ou onde o prato foi criado. O que se sabe é que no século 18, na cidade de Bologna, na Itália, é que foi preparada a massa com carne moída no meio, tomate, sal e manjeriço. A única certeza que temos é que é uma delícia. Aqui, uma receita do site (www.receitas.nestle.com.br), para você preparar a sua em casa.

Ingredientes:

Lasanha: 500 g de massa para lasanha (pode ser a pré-cozida).

Molho Bolonhesa: 2 colheres (sopa) de óleo, 500 g de carne moída, 1 cebola pequena picada, 1 cenoura ralada no ralo fino, meia xícara (chá) de salsa picada, 1 lata de polpa de tomate, 2 tabletes de caldo carne, 1 xícara (chá) de água quente.

Molho Branco: 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 e meia colheres (sopa) de farinha de trigo, 500 ml de leite, 1 pitada de noz-moscada, 1 pitada de sal, 1 pitada de pimenta-do-reino, 1 caixinha de creme de leite.

Montagem: 250 g de queijo muçarela fatiado, 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.

Modo de preparo: Se a massa for fresca, cozinhe de acordo com as instruções da embalagem e coloque em um recipiente com água fria até o momento de montar. Ou utilize a massa pré-cozida.

Molho Bolonhesa: Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne. Junte a cebola, a cenoura, o salsa e deixe refogar até murchar. Acrescente a polpa de tomate e o tablete de caldo de carne, dissolvido em água quente. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

Molho Branco: Em uma panela, derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe dourar. Aos poucos junte o leite, mexendo sempre para não formar grumos. Acrescente a noz moscada, o sal, e a pimenta-do-reino. Quando adquirir consistência cremosa, retire do fogo, acrescente o creme de leite, misture bem e reserve.

Montagem: Em um recipiente refratário (20 x 30 cm), coloque uma porção de molho bolonhesa; cubra com uma camada de massa, e uma porção de molho branco e coloque o queijo muçarela. Repita as camadas até a borda do recipiente. Finalize com o queijo parmesão ralado e leve ao forno alto (220°C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até dourar. Sirva.

Rendimento: 6 pedaços.

Parque Edu Chaves

Trecho que permaneceu interditado para obras é liberado na Avenida Edu Chaves



Foto: AGZN

Trecho da Avenida Edu Chaves é liberado para o trânsito normal

O trecho da Avenida Edu Chaves, entre a Avenida Sanatório e a Rua São José de Serzedelo, foi liberada para o trânsito, após três meses interditada para obras.

Dessa forma, as cinco linhas de ônibus que operam na região voltaram a ter o trajeto normalizado. São elas:

172P/10 Vila Zilda - Metrô Belém

Ida: sem alteração.
Volta: normal até Avenida Edu Chaves, Rua Alto Paraguai, Avenida Luís Stamatis,

Avenida Guapira, prosseguindo normal.

1767/10 Edu Chaves - Metrô Tucuruvi

Ida: normal até Avenida Edu Chaves, Rua Alto Paraguai, Avenida Luís Stamatis, Avenida Guapira, prosseguindo normal.

Volta: sem alteração.

2011/10 Vila Sabrina - Metrô Santana

Ida: normal até Avenida Edu Chaves, Rua Alto Paraguai, Avenida Luís Stamatis, Avenida Guapira, prosseguindo normal.

Volta: sem alteração.

2026/10 Jaçanã - Pq. Novo Mundo

Ida: sem alteração.
Volta: normal até Avenida Edu Chaves, Rua Alto Paraguai, Avenida Luís Stamatis, Avenida Guapira, prosseguindo normal.

351F/10 Jaçanã - Terminal Vila Carrão

Ida: sem alteração.
Volta: normal até Avenida Edu Chaves, Rua Alto Paraguai, Avenida Luís Stamatis, Avenida Guapira, prosseguindo normal.

Anuncie!
Quem não é visto, não é lembrado.

59 anos de tradição.

Distribuídos e lidos em diversos bairros da Zona Norte

www.gazetazn.com.br

REFLEXOLOGIA

É UMA TÉCNICA DE SAÚDE MILENAR muito usada nos países asiáticos. O TERAPEUTA TRABALHA EXCLUSIVAMENTE NOS PÉS DO CLIENTE. Não tem contra indicação e não usa remédio químico. Seu grande mérito é: HARMONIZAR OS ÓRGÃOS DO CORPO. Entendemos então que o corpo com os seus órgãos harmonizados vai funcionar MUITO MELHOR. O PRÓPRIO CORPO EQUILIBRADO É QUEM PROMOVE A CURA.

Djalma Reflexologia • www.djalma.com.br
Rua Duarte de Azevedo, 284 - Conj 45 - F: 99828-7678



MÉDICOS



DR. CYRO FRANCISCO CORDEIRO
Varizes • Microvarizes
Moléstias Arteriais
RUA DARZAN, 372
Fone: 2973-0450

Dr. Geraldo Teles Machado Jr. Título de especialista nº 00414/82
CRM 28.142
"SÍNDROME DO PÂNICO", DEPRESSÕES
Depois de + de 23 anos também na V. Maria Alta

Somatizações (Doenças físicas de causas psíquicas), neuroses, fobias, T.O.C., psicoses, alcoolismo, dependência química, anorexia, bulimia, obesidade, traumas de assaltos e sequestros, internações domiciliares e psicoterapia individual, de casais e familiar.

Dra. Helena Beatriz B. T. Machado Psicanalista e Psicóloga
CRP 06/42630-2

Análise, Ludoterapia, Psicoterapia (individual, casal e família), Fobia, Anorexia, Bulimia, Obesidade e Orientação Vocacional. Atendimento: crianças, adolescentes e adultos

Consultas só com hora marcada • Não atendemos convênios

Atendemos emergências, e aos sábados, domingos e feriados

Rua Maestro João Gomes de Araújo, 50 - cj. 81 - A. Santana
Rua Pará, 50 - cjs. 31/32 - Higienópolis

Informações e marcação de consultas: Tels: 2281-6500 • 2973-6743

DOENÇAS DOS RINS E VIAS URINÁRIAS

Dr. Limirio Leal da Fonseca Filho
CRM: 35.217

Dr. Luiz Augusto Seabra Rios
CRM: 52.025

Rua Conselheiro Brotero, 1.539 - 2º and. - sls. 23/24

3666-8068

Visite nosso site:
www.gazetazn.com.br

Portellinha Dr. Waldir Portellinha
Oftalmologia

Cirurgias a Laser • Miopia • Lentes de Contato Catarata • Lentes Intraoculares • Plástica Ocular Glaucoma • Retina • Transplante de Córnea

Av. Brig. Luiz Antônio, 2.504 - CEP 01402-000 - 11º And. - Jd. Paulista
Tel: 3284-8186 / Fax: 3287-8506 • www.portellinha.com.br

NO GRAACC TODA CRIANÇA PODE SONHAR COM O FUTURO.

CONTINUE DOANDO, CONTINUE ACREDITANDO

WWW.GRAACC.ORG.BR
0300 047 22 22

GRAACC
COMBATENDO E VENCENDO O CÂNCER INFANTIL