

Se voce vai mexer com tinta... você sabe que sempre espirra um pouco de tinta sobre as mãos. Às vezes fica difícil remover essas manchas. Por isso, sempre passe um pouco de vaselina nas mãos antes de pintar. Depois você consegue limpar as mãos muito mais depressa.

Se seu caso for lábios Grossos, use tons de pele que são lindos e básicos para o dia - dia, nunca em hipótese alguma contorne- os porque eles ficarão mais grossos e maiores. Mas se você quiser arrasar em alguma festa use um tom bem chamativo e atraente como o vermelho, vinho, de acordo com sua roupa.

ARROZ DE CARRETEIRO

Ingredientes: (Para 1 ½ xícara de arroz cru)

300 g de carne seca demolhada(de sol; charque; jabá)

1 e 1/2 colher (sopa) de margarina

100 g de bacon cortado em cubos

1 cebola cortada em rodela

2 dentes de alho picados

1 pimentão vermelho picado

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparar:

Numa panela, aqueça a margarina e doure aí a cebola ralada e o alho amassado. Junte o arroz e refogue, mexendo sempre, até que todos os grãos estejam bem envolvidos. Junte a água fervente o sal e cozinhe com a panela semi-aberta, em fogo brando, até que a água seque e apareçam furinhos na superfície. Reserve.

Na panela de pressão, cozinhe a carne seca por cerca de 20 minutos. Depois de cozida, desfie-a bem. Reserve.

Numa panela, derreta a margarina. Acrescente o bacon, a cebola cortada em rodela e o alho picado e frite até que estejam dourados. Acrescente a carne seca desfiada, o pimentão, o sal e a pimenta-do-reino. Misture bem e junte o arroz reservado. Retire do fogo, salpique o cheiro-verde. Sirva em seguida.