

- **DESCONGELAMENTO DA CARNE MOÍDA:** Para apressar o descongelamento da carne moída, salgue a quantidade que irá usar. O sal apressa o descongelamento.

---

**Você Sabia?** Que não devemos passar as mãos nos cabelos com frequência pois pode aumentar a oleosidade, por mais limpas que as mãos estejam, as mãos levam sujeiras para os cabelos, contribuindo para que fiquem oleosos e pesados mais rapidamente.

---

### **ARROZ DE FESTA**

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz lavado e escorrido
- 1 xícara de passas
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 2 tabletes de caldo de galinha

Modo de fazer:

Dissolva o caldo de galinha em 1 litro de água fervente. Junte o arroz, o milho e as passas. Deixe ferver bem e complete o cozimento por aproximadamente 15 minutos, em fogo baixo e com a panela tampada. Quando estiver pronto, junte a manteiga, o queijo ralado e misture bem.