

- **CHEIRO DE FRITURA:** Frituras deixam um cheiro desagradável que fica impregnado na cozinha. Para remediar, coloque meia colher (chá) de canela em pó em uma frigideira seca, aqueça e deixe alguns minutos. O cheiro desaparece e o aroma de canela perfuma a casa por um bom tempo.

Não misture os xampus e os condicionadores com água nem coloque pílulas anticoncepcionais, isso só compromete a qualidade do produto!

PALMITO GRATINADO

Ingredientes:

1 vidro de palmito cortado no sentido do comprimento
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de leite
sal e noz-moscada a gosto
100 g de queijo provolone ralado

Modo de fazer:

Derreta, a margarina em fogo brando. Junte a farinha de trigo e misture bem. Dissolva a noz-moscada e o sal no leite. A seguir, junte à farinha de trigo. Cozinhe até engrossar. Coloque num refratário o palmito, regue o creme e cubra com o queijo provolone ralado. Leve para gratinar.