

Para limpar moveis envernizados. Remova a poeira grossa com espanador para não arranhar. Em seguida passe um pano limpo, e para dar brilho passe um pano umedecido com lustra móveis e lustre com flanela.

---

Para se ter unhas bonitas e saudáveis, pode ser simples, desde que sejam seguidos a risca alguns cuidados básicos. Dentre eles reunimos os principais, os quais serão apresentados abaixo:

- Tempo de retirada do Esmalte: Deixar as unhas pintadas por mais de cinco dias pode enfraquecê-las. Quando o esmalte começa a descascar é hora de retirá-lo e aproveitar para caprichar na hidratação da área. Dê um intervalo de pelo menos uma semana, pois as unhas precisam respirar. Antes de passar o esmalte, use uma base fortalecedora.

---

## **PEIXE À BODAS DE PRATA**

Ingredientes:

- 1 kg de filés de pescada
- 1 limão
- sal
- 2 tomates grandes
- 2 cebolas grandes
- 1 pimentão vermelho
- manjerona
- pimenta vermelha
- azeite de oliva
- óleo

Modo de fazer:

Tempere os filés com o suco do limão, sal e manjerona. Deixe descansar por 1 hora. Frite os filés no óleo com uma colher de azeite de oliva. Frite dos dois lados, virando com cuidado para não "quebrar" os filés. Retire os filés e reserve-os quentes. Escorra 2/3 do óleo da fritura e, no óleo restante, refogue os tomates cortados, a cebola cortada em rodela e o pimentão em tiras até que o pimentão esteja cozido, mas não muito mole. Tempere com pouco sal e pimenta vermelha. Despeje o molho sobre os filés e sirva acompanhado de arroz e batatas sauté.