



Os formandos de Direito, primeira turma da Unemat da cidade de Diamantino, felizes pela conquista. A Delicato Eventos parabeniza a todos os formandos e deseja sucesso nessa nova carreira.



Alessandra Wieczorek juntamente com suas maravilhosas tias, Maria Diva Dalla Valle, Jane Elise Dalla Valle Pazuck, Alice Ritter e Cleonice Maria Dalla Valle, em noite de formatura de Direito



O casal de empresários Alessandra Wieczorek e Carlos Pasquini, ladeando o seu tio Gilberto Dalla Valle, na formatura de Direito em Diamantino

Precisando
descansar?
Deixa com a gente...
**Lavanderia
Doméstica**
(65) 9636-7725



PROMOÇÃO DIA DAS MULHERES



M O D A
BONITA

Na compra de qualquer valor, você concorre a R\$ 500,00 em vale compras na loja (sorteio dia 07/03), nos dias 05, 06 e 07 de Março, estaremos participando da promoção Liquida Tangará, com descontos de até 50%, e no sábado abriremos até as 18h (3326-8833, 9919-0585), avenida Mato Grosso, 586-W, Sala 2 (em frente a academia Polly Dance).

VOCÊ É NOSSO CONVIDADO PARA
UMA TARDE DE DEGUSTAÇÃO
E APRESENTAÇÃO DA LINHA LYON 360
A PANELA MAIS VERSÁTIL QUE VOCÊ JÁ VIU



COUSCOUS MARROQUINO DE PEITO DE PERU, CASTANHA E LEGUMES

Ingredientes

-1/2 xícara (80 g) de couscous marroquino;
-200 g peito de peru cortado em cubos 1x1 cm;
-125ml de caldo quente de frango ou legumes;
-cebola pequena cortada em cubos;
-colheres (sopa) de manteiga ou azeite de oliva;
-02 colheres (sopa) de milho verde;
-02 colheres (sopa) de ervilhas verdes;
-04 colheres (sopa) de cenoura em cubos;

-1/2 xícara de brócolis cortado bem pequeno;
-08 tomates cerejas cortados em 4 partes;
-04 damascos secos cortados em pequenos cubos;
-04 colheres (sopa) de amêndoas picadas e tostadas;
-03 favas de cardamomo;
-01 colher (café) de açafrão da terra em pó;
-1/2 colher (café) de cominho em pó;
-sal a gosto;
-cheiro verde a gosto;

Modo de preparo:

Em uma panela antiaderente, refogue com um fio de azeite, a cebola, o peito de peru e a cenoura por 02 minutos. Na mesma panela, adicione o brócolis, o milho, as ervilhas, o açafrão de terra, o cominho e o trigo de couscous marroquino e refogue por aproximadamente 02 minutos mexendo sempre. Acrescente o caldo quente, desligue o fogo e tampe a panela por 03 minutos. Adicione a manteiga (ou azeite), os tomates, damasco, as sementes de cardamomo moídas, a cebola, o peito de peru, a cenoura e corrija o sal. Finalize com as amêndoas e o cheiro verde. Bom apetite!

quinta-feira, 12 de março, das 16:00 às 18:00 horas

Aspen

CASA & ESTILO

Av. Tancredo Neves, 140-S
Tangará da Serra - MT
(65) 3326-9377