

pre mais recido”

zar as férias na praia, ao lado
arve é um destino obrigatório

PERFIL

■ ANITA COSTA é atriz e tem 23 anos. A jovem participou na sexta série de 'Morangos com Açúcar', da TVI, e recentemente fez uma participação na telenovela da SIC 'Dancin' Days'.

- Um verão inesquecível?
- O verão de 2010. Estava em Las Vegas [EUA] a passar o meu aniversário.
- Como seria a noite de verão perfeita?
- Jantar sushi no restaurante Gull, numa noite quente.
- Faz nudismo ou topless?
- Nenhum.
- Sexo no verão é melhor?
- É igual. ■

as pessoas”

lá o nadador-salvador quem seja.

■ Seguro estende a toalha e propõe-lhe uma coligação. Foge ou fica a ouvi-lo?

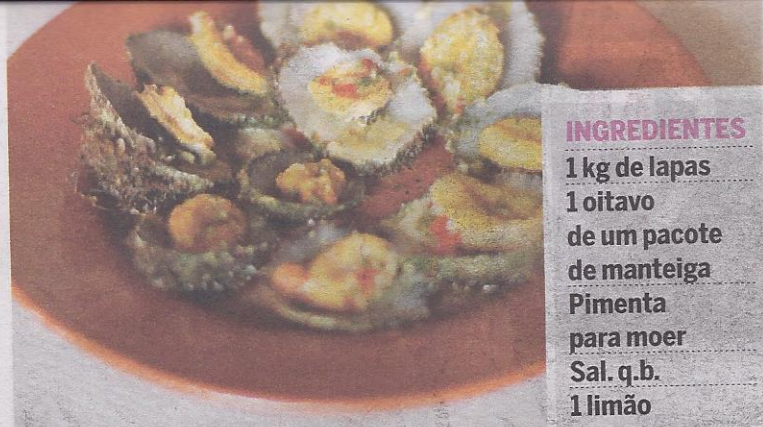
Sou um tipo bem formado e ouço todas as pessoas que falam comigo.

■ Passos Coelho chega à praia. Organiza uma manifestação?

Já não tenho funções sindicais. ■



LUIS COSTA



INGREDIENTES

- 1 kg de lapas
- 1 oitavo de um pacote de manteiga
- Pimenta para moer
- Sal. q.b.
- 1 limão

Lapas à moda dos Açores

■ Como já existem em várias peixarias por cá, aqui está a receita clássica e bem simples

Quem gosta destras porque estas revelam com grande intensidade os sabores marinhos, por maioria de razão vai apreciar as lapas, visto que sempre são mais baratas.

■ Primeiro certifique-se que as lapas estão vivas. É fácil, porque se vê a olho

nu os 'corninhos' a sair e a recolher.

■ Depois, as lapas são temperadas individualmente da seguinte forma: barre ligeiramente cada lapa com um pouco de manteiga, coloque pimenta moída na hora e um pouco de sal.

■ Aqueça no bico do fogão e em lume máximo uma chapa grelhadora.

■ É então que deve meter as lapas na chapa com a concha virada para baixo.

■ Coloque o grelhador no forno quente e mal as lapas se soltem, retire-as. O processo deve ser rápido para evitar que as lapas fiquem aborrachadas. Deixe arrefecer e espalhe umas gotas de limão a gosto por cima das lapas.

VINHO DO DIA

BRANCO BARATO

A grande consequência da modernização da viticultura em Portugal foi, para os consumidores, a redução dos preços médios dos vinhos, como é o caso deste Pato Frio criado na Vidigueira, que não conhecíamos mas recomendamos. Preço: 3,45 €



A TASCA DO DIA

PAÇO D'ARCOS CLARO!

Há gente que nos merece a maior confiança que garante ser este o melhor restaurante português da atualidade. Embora cultivemos a moderação, não nos custa assinar por baixo. Passando aqui, peça o bacalhau à Conde da Guarda.



Morada: Av. Marginal. Hotel Solar Palmeiras Contacto: 214 414 231 Horário: 13h00-15h00 e 19h00-23h00 Preço médio: 25 € (almoço) Fumador: Sim (esplanada)