

**Dantas
Lee
Brock
Camargo**

ADVOGADOS

EXCELENTÍSSIMA SENHORA DOUTORA MINISTRA NANCY ANDRIGHI DA TERCEIRA TURMA DO
SUPERIOR TRIBUNAL DE JUSTIÇA - STJ

Rua Tormento Negro, 90
7º, 9º, 10º e 12º andares
04530-910 - São Paulo - SP - Brasil
Tel. +(5511) 2149-5400
Fax +(5511) 3167-3805
www.dlba.com.br




AUTOS Nº 1308830

GOOGLE BRASIL INTERNET LTDA. ("Recorrente) e EDUARDO BRESOLIN ("Recorridor"), já qualificados nos autos do RECURSO ESPECIAL em epigrafe, interposto contra o v. acórdão proferido pelo D. Tribunal de Justiça do Estado do Rio Grande do Sul, nos autos originários da Ação Cominatória com Pedido de Indenização por Danos Morais – autos nº 011/1.09.0001487-2 – MM. Juízo da 3ª Vara Cível da Comarca de Cruz Alta – RS, vem, respeitosamente à presença de Vossa Excelência, nos termos do 501 do Código de Processo Civil e do artigo 34, IX, do Regimento Interno do Superior Tribunal de Justiça, requerer a desistência do presente Recurso Especial com julgamento previsto para o dia 24.04.2012 (terça-feira), uma vez que as partes transigiram amigavelmente.

Ademais, as partes desistem de eventuais recursos, bem como renunciaram ao prazo recursal quando da r. decisão homologatória pela digna Corte Superior.

[Handwritten signature]


 Raul Ritterbusch Mello
 OAB/RS 73159

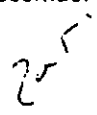
Dantas, Leo, Brock**Camargo**
ADVOCADOS

Ante o exposto, as partes requerem a homologação da desistência do presente Recurso Especial para que produza todos os efeitos em direito admitidos.

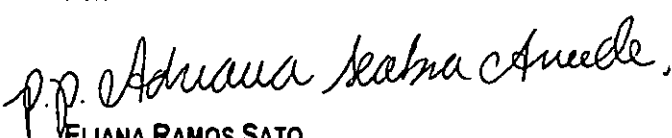
Termos em que,
Pede deferimento.


De São Paulo para Brasília, 23 de abril de 2012.

Pelo Recorrido:


RAUL RITTERBUSCH MELLO
OAB/RS 73.159

Pela Recorrente:


ELIANA RAMOS SATO
OAB/SP 252.812


EDUARDO BRESOLIN
CPF 552.334.570-91

Risotto au Fromage et Tomate

PREPARO: Em uma tigela, misture 3 tomates maduros sem sementes em cubinhos, 3 colheres (sopa) de azeite e 3 colheres (sopa) de manjeriço fresco picado. Tempere com sal. Reserve. Em uma panela, aqueça 2 colheres (sopa) de margarina e refogue 1 cebola ralada até murchar. Junte 2 xícaras (chá) de *Arroz Culinária Italiana Camil* e refogue demoradamente. À parte, dissolva 2 tabletes de caldo de galinha em 5 xícaras (chá) de água fervente e vá acrescentando aos poucos ao refogado (1 xícara por vez). Mexa de vez em quando até o líquido secar e só então acrescente mais caldo. Proceda dessa maneira até terminar o caldo ou até o arroz estar cozido, porém firme (al dente). Ao juntar a última xícara de caldo, acrescente 1 colher (sopa) de margarina e 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado. Misture delicadamente até ficar homogêneo. Sirva o risoto bem quente, acompanhado do molho de tomate fresco, e salpique 3 colheres (sopa) de nozes picadas.

RENDIMENTO: 6 porções ⌚ 1 hora