

apostas em galgos - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: apostas em galgos

Comprei uma sacola de limões, completos com suas folhas – limões tão bonitos que os mantive uma tigela plana na cozinha por alguns dias, apenas para olhar para eles. Eu frequentemente os pegava para esquivar e cheirar. Eu às vezes acidentalmente puxava um dedo no espinhos que se escondem seus talos, como os espinhos de rosas. Eu perfurava a pele com minha unha e inalava, um cheiro brilhante e afiado e desinfetante para marcar os dias que sempre senti serem o início de um novo termo.

Assei o primeiro, cortado ao meio, com alho-poró grande cuja carne adoçou no calor do forno, e joguei-os com perlas de gordura, cuscuz grosso. O segundo e o terceiro eu pelei com um pelador de vegetais, removi qualquer casca branca, então cuidadosamente me dediquei a desfiar tiras finas com um pequeno, faca afiadíssima. Muito mais fino do que eu cortaria a casca de laranja para geleia, essas pequenas listras de limão foram cozidas com açúcar e água, ferveram para baixo como geleia, perfumando a casa com limão.

O confito resultante é uma conserva de algum tipo, mas feita menores quantidades do que geleia ou geleia de laranja. É ácido extremo, um contraste com o bolo doce ou bolacha ou biscoito com o qual é servido. Eu usei-o com bolos de amêndoas caixas de papel, úmidos e com abertura de grão, mas também pensei colocar o condimento adesivo sobre um panna cotta de buttermilk ou espalhar sobre crispy meringues antes de serem enfiados com creme.

Assar alho-poró, cuscuz e limão

Eu compro as bolas de cuscuz gigantes, conhecidas por alguns como mograbia, uma loja de comida do Oriente Médio, mas também estão disponíveis online. Muitas delicatessen vendem uma versão um pouco menor – ainda boa e perfeita para esta receita. É frequentemente rotulado como cuscuz gigante. Alho-poró grandes, rotulados como tais, estão disponíveis muitos supermercados. Eles são mais suaves do que a variedade pequena. *Serve 2. Pronto 50 minutos*

cuscuz (mogradia) 200g

azeite de oliva 4 colheres de sopa

alho-poró (alho-poró) 6

cornichons 10

folhas de hortelã uma mão cheia abundante

azeitonas verdes 150g, sem sementes

limão a casca e o suco de 1

Para terminar: **azeite de oliva** um pouco

Coza o cuscuz água salgada funda e ebulição por cerca de 20 minutos. Ele deve manter um certo mordido. Escorra e coloque uma tigela antes de misturar com um pouco de azeite de oliva. Isso impedirá que as bolinhas grudem juntas.

Descascar os alho-poró e cortá-los ao meio longitudinalmente. Despejar o restante do azeite de oliva uma frigideira raso e colocar os alho-poró cortados para baixo, cozinhando um calor moderado até que as bordas cortadas estejam douradas. Virá-los com pinças de cozinha e continue cozinhando, agora parcialmente coberto por uma tampa. Eles estão prontos quando eles estão macios e as camadas quase estão se desintegrando.

Cortar os cornichons ao meio longitudinalmente e adicionar à frigideira, juntamente com o cuscuz, folhas de hortelã e azeitonas verdes. Ralar finamente o limão sobre a frigideira, acrescentar o suco e mexer com uma temperada de sal e pimenta do reino. Colocar um pouco de azeite de oliva por cima e servir.

Bolos de limão, confito de limão

Pequenas maravilhas: bolos de limão com confito de limão. [botafogo x figueirense palpito](#)

Bolos pequenos, doces, leves e macios, cobertos com uma geleia de limão picantemente ácida. Os bolos manter-se-ão por alguns dias uma lata hermeticamente fechada. O confito, uma conserva parecida com geleia de laranja, manter-se-á por algumas semanas no frigorífico. Coloque a geleia por cima no último minuto. *Faz 12. Pronto 90 minutos*

Para o confito:

limões 2, grandes

laranja 1

açúcar 100g

suco de 1 limão e 1 laranja 150ml –feito até 200ml com água

Usando um pelador de vegetais ou uma pequena faca afiada, retire a casca dos limões e da laranja. Remova a casca longos pedaços, levando o mínimo possível da casca branca abaixo.

Coloque os pedaços de casca numa prancha e corte-os o mais finamente possível. Vale a pena levar seu tempo sobre isso. Coloque as tiras de casca de limão e laranja numa panela de água fria e leve à ebulição. Despeje por uma peneira grande e fina. Descarte a água, então coloque as fatias de casca de volta para a panela vazia. Cubra novamente com água e leve à ebulição. Repita isso uma vez mais, após o qual a casca estará macia.

Coloque as tiras de casca cozidas de volta para a panela com o açúcar. Divida os limões e a laranja ao meio e exprima o suco – deve haver cerca de 150ml. Despeje o suco na panela, então adicione 50ml de água e leve à ebulição.

Agora observe atentamente enquanto o suco e a água reduzem para uma consistência parecida com geleia de laranja. Remova do fogo e deixe esfriar.

Para os bolos:

manteiga 225g

açúcar mascavo dourado 225g

laranja rastros finos da casca de 1

limão rastros finos da casca de 1

farinha de trigo 110g

fermento pó uma colher cheia generosa

amêndoas moídas 115g

ovos 3, grandes

Forre uma forma de bolo de 12 furos com cases de muffins. Preaqueça o forno a 180C/gas mark 4.

Coloque a manteiga (não fria do frigorífico) numa tigela de batedeira, adicione o açúcar mascavo e bata até ficar leve e esponjoso. Adicione os rastros de casca de laranja e limão. Tempere a farinha de trigo e o fermento pó e misture as amêndoas moídas neles.

Bata os ovos numa pequena tigela e misture levemente com uma forquilha. Com o batedor funcionando numa velocidade moderada, introduza os ovos pouco a pouco, misturando bem entre cada adição. Se a mistura fermentar, adicione uma colher de sopa da farinha e amêndoas, misturando até que volte a ficar junto. Incorpore lentamente toda a mistura de farinha.

Divida a massa do bolo entre as cases de muffins, alise as superfícies levemente com uma colher de chá, então assar por 20 minutos até dourar e ficar firme ao toque leve.

Coloque o confito de limão cima a medida que serve.

Siga Nigel no Instagram [NigelSlater](#)

Avalie, recomende e compartilhe no Apple Podcasts, Soundcloud, Audioboom, Mixcloud, Acast e Stitcher, e participe da conversa no Facebook, Twitter e email.

No podcast de hoje: o Aston Villa anunciou os preços dos ingressos para seus jogos casa da Liga dos Campeões e os torcedores estão justificadamente zangados – o clube alega que é

necessário para cumprir o PSR; o painel discorda.

Em outro lugar, o Leicester City encontra uma brecha muito útil nas regras da Premier League para evitar uma dedução de pontos, enquanto também previewamos a pausa internacional.

Além disso: Mark lança uma defesa do novo formato da Liga dos Campeões e as suas perguntas respondidas.

[Apóie o Guardian](#)

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: apostas em galgos

Palavras-chave: **apostas em galgos - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-23