

jogo de tiro jogo de tiro - jandlglass.org

Autor: jandlglass.org Palavras-chave: jogo de tiro jogo de tiro

Apoiar The Guardian

The Guardian é editorialmente independente. E queremos manter nossa jornalismo aberto e acessível a todos. Mas precisamos cada 9 vez mais de nossos leitores para financiar nosso trabalho.

[Apoiar The Guardian](#)

Quando o tempo está quente, tudo o que eu quero é uma salada e uma sopa gelada – esta sopa fresca e seasonal consegue ser refrescante e satisfatória ao mesmo tempo. O uso dos pés de ervilha reduz o desperdício enquanto adiciona ainda mais sabor, embora, se você não conseguir achar ervilhas seus pés, uma combinação de ervilhas congeladas e sugar snap também funcionará bem. Sirva simplesmente como mostrado aqui, ou divirta-se com os acompanhamentos, muito como faria com um *salmorejo* espanhol. Coroar com presunto desfiado e ovos cozidos picados para uma delícia a mais.

Sopa fria de pés de ervilha e alface

Preparo **15 min**

Cozer **25 min**

Sirve **4-6**

Um grande pedaço de manteiga

2 alhos-poró , limpos, lavados e cortados finamente

Sal marinho e pimenta-preta

1 grande batata (aproximadamente 220g), pelada e cortada cubos

500g de ervilhas frescas seus pés , cortadas grossamente (ou ervilhas congeladas, ervilhas sugar snap ou uma combinação)

1 alface romana , cortada grossamente e lavada

1 litro de caldo vegetal

1 ramal de cebolinha , cortada

2 colheres de sopa de nata única , mais nata para servir

1 colher de chá de pimenta alepo (opcional)

Coloque uma panelinha grande fogo médio-baixo e adicione a manteiga e os alhos-poró cortados. Tempere generosamente, então refogue por 10-15 minutos, diminuindo o calor se os alhos-poró parecerem que estão escurecendo muito rapidamente.

Clique aqui ou escaneie para experimentar esta receita e muito mais com uma versão de teste grátis da aplicação Feast.

Adicione a batata, pés de ervilha e alface picados, dê uma boa mistura, então adicione o caldo e a maior parte da cebolinha. Levar ao ferver, então deixar cozinhar por 10 minutos. Tire do fogo, coloque metade da nata e bata liso com um liquidificador de pau. Saborear e ajustar a temperagem, então deixar esfriar.

Servir frio, coberto com um ralo de nata, os restantes cebolinha e um pincel de pimenta alepo, se gostar.

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: jogo de tiro jogo de tiro

Palavras-chave: **jogo de tiro jogo de tiro - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-11-27