

Receitas deliciosas para fins de semana preguiçosos: o livro "The Green Cookbook"

Estou muito animada para compartilhar essas receitas com você do meu novo livro, The Green Cookbook. Elas são ideais para fins de semana preguiçosos com amigos, pois todas podem ser preparadas principalmente antecipadamente, deixando-lhe apenas algumas montagens leves antes que seus convidados cheguem - são receitas de esforço mínimo, máximo de sabor. Para um fim de semana quente, as torradinhas de abacaxi com garam masala, a alface com rebanhadas de burrata e grãos de granada, e as torradinhas de abobrinha com hortelã e parmesão são deliciosas opções para compartilhar. Ou, para um jantar festivo, as beringelas com miso e arroz frito de tofu e kimchi é um aperitivo fácil e gostoso.

Salada de abacaxi com garam masala, tomate e pepino (pictured top)

Essa salada fácil é inspirada uma de Ruby Tandoh - nós comemos versões dela repetição durante um verão ridículamente quente, suportando 35C na cozinha para pegar a abacaxi e o pepino antes de nos retirarmos para o salão para sentar frente a um ventilador. O garam masala é um de meus ingredientes favoritos de trapaça: dá-lhe um saco de sabor todo um tempero seco. Sirva ao lado de um churrasco ou como parte de uma seleção de pratos para compartilhar.

Preparo **15 min**

Sirve **4**

½ abacaxi bebê, descascado e cortado fatias de 1cm

1 pepino, cortado cubos de 1cm

200g tomates cerejas, cortados ao meio

Raspas e suco de 1 limão grande

3 cdas de garam masala pó

1 cdas de açúcar pó

1 cdas de flocos de sal marinho

1 mão cheia de amêndoas salgadas, picadas

1 mão cheia de folhas de coentro fresco, picadas

Coloque a abacaxi, o pepino e os tomates uma tigela grande. Em uma tigela pequena, misture a casca e o suco de limão, o garam masala, o açúcar e o sal, então vá para a tigela de abacaxi e misture suavemente para misturar.

Arranje tudo um prato grande, espalhe as amêndoas picadas e o coentro picado e sirva imediatamente.

Alface com burrata, ervilhas e grãos de granada

Salada de alface com burrata, ervilhas e grãos de granada de Rukmini Iyer. [aviao da bet365](#)

Essa é uma salada tão simples e refrescante. Eu gosto de servi-la com as abobrinhas grelhadas abaixo, pão e manteiga, e, idealmente, muito crémant - uma ceia fácil, tudo preparado e cozido uma hora.

Preparo **15 min**

Descanso **45 min**

Co

O dar-lhe uma ideia da grandeza do meu ginásio local, recentemente erigiu um sinal com a lenda: "Sapatos devem ser usados. Slippers não são holats que". Basta dizer o seu cão de pintura vívida para baixo é bom demais e seus clientes permanecem imperturbáveis por conversas mais amplas sobre etiqueta das roupas dos treino (tanto dentro como fora) no centro comercial ("Minha opinião?

Muitas camadas de camada

Eu gosto de dedicar meu tempo entre os sets para desenvolver teorias da conspiração animal (o tipo divertido, flerty flirty e não o Marjorie Taylor Greene). Meu favorito atual é que você pode dizer como hostil ele está por quantas roupas eles usam. O homem mais irritado no minha academia gosta modelo tracksuit me do gênero) Um moletom com capuz ou um boné todas as estações Minha tese diz: "No fundo eu quero uma alma delicada".

Informações do documento:

Autor: jandlglass.org

Assunto: slotscharm casino

Palavras-chave: **slotscharm casino - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-12