

O primeiro-ministro da Estónia, Kaja Kallas está prestes a tornar o principal diplomata europeu representando este bloco no cenário mundial durante os próximos cinco anos. O ex Primeiro Ministro português António Costa foi eleito para assumir como Presidente do Conselho Europeu e encarregou de encontrar compromissos entre 27 Chefes dos Estados Unidos (CE). No final de uma cúpula da UE, o primeiro-ministro polonês Donald Tusk twittou: "Kajas e António aceitaram. Os planos para defesa foram aceites; Satisfação pela Polónia ou Europa". O caminho de Von Der Leyen para um segundo mandato quinquenal não é uma realidade: ela deve conquistar a maioria dos 720 deputados do Parlamento Europeu, que devem votar no próximo mês.

## Eggplant Parma con Pan Grattato de Perejil y Ajo - Receta

El berenjena es la extrovertida introvertida del reino vegetal: lenta para calentarse, seguro, pero antes de largo es la vida de la fiesta. Al igual que cualquier I-E, esta solanácea necesita tiempo y herramientas para romper sus defensas, o de lo contrario se servirá en su forma naturalmente amarga y astringente; si alguna vez mordiste un berenjena y ella mordió de regreso, es porque está subcocida.

El berenjena parmigiana horneado en capas o friendo después de ser empanado puede ser un asunto farragoso. Fiel al modo en que me gusta cocinar, mi versión hace algunos giros bajos en esfuerzo, altos en retorno, incluido la creación de una mezcla de migas sabrosa mientras los berenjenas se asan y horneando el berenjena japonés *nasu dengaku* -estilo: partidos por la mitad, cruzados y luego rellenos con migas y queso.

Toma tu tiempo donde importa – incluida la sudación hacia abajo de las cebollas (lo que puedes conveniente hacer mientras el horno precalienta) y asegurarte de que el berenjena esté cocido correctamente. ¡Puedes hacer estos pasos mientras preparas la cena la noche anterior, lo que te dejará solo con la mitad de la cocción para completar la noche siguiente, con berenjena rápida pero lujosa como tu recompensa!

### Sirve 6

**1 cebolla marrón**, picada  
**60ml aceite de oliva extra virgen** (¼ taza)  
**1 cucharadita de sal**  
**3-4 berenjenas medianas**  
**3-4 dientes de ajo**, picados  
**2 x 400g latas de tomates perita enteros**  
**1 cucharadita de vinagre de vino tinto**  
**Perejil picado y pan rallado**, para servir (opcional)

### Para el relleno

**½ taza de migas de pan panko**  
**1½ tazas de queso mozzarella rallado**, más una cucharada extra para espolvorear  
**2 cucharadas de perejil**, picado grueso  
**Pasta de perejil y ajo (PG)**  
**50g de perejil** (½ manojo), hojas y tallos picados gruesamente  
**4-5 dientes de ajo**  
**Ralladura y jugo de ½ limón**  
**125ml de aceite de oliva extra virgen** (½ taza)

½ colheradita de sal

**Migas de PG**

65g de pasta de PG (¼ taza)

50g de migas de pan panko (1 taza)

50g de mantequilla

1 colherada de aceite de oliva

...

---

**Informações do documento:**

Autor: jandlglass.org

Assunto: t poker

Palavras-chave: **t poker - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-02