

## Frango guisado com uva, vinho e vinagre

A pizzutella é uma variedade de uva branca 1 ou preta. O nome vem da forma: cilíndrica e terminando ponta, e o dialeto para um ponto é *pizzutella*. 1 É uma variedade cultivada amplamente na Itália, com algumas variações regionais sendo menos pontiagudas e mais curvas, daí os nomes 1 alternativos *uva corna* (uva chifre) ou *minnevacca* (mamilo de vaca). Na Espanha, eles são chamados de *dedo de dama*, o 1 que corresponde ao nome californiano lady fingers , enquanto na Argélia eles são conhecidos como *nab el djemel* (dente de 1 camelo), e na França *cornichon branco*.

Além de ter uma pele fina, polpa firme e 1 doce, a pizzutella era o favorito de Carla Tomasi; ela compraria ramos no mercado perto de sua escola, então comia 1 entre aulas. Este endosso ultrapassa qualquer crítica de aqueles que os rejeitam como fáceis de comer, o que eles são 1 - especialmente as sub-variedades sem sementes. Sementes, no entanto, lendam mais sabor, e gosto do cruído. A pizzutella também estava 1 à venda toda a semana no meu supermercado local, o que é por que eu os usei para a receita 1 de hoje.

É outra variação de *pollo alla cacciatora*, ou estilo de frango de caçador, 1 que é semelhante a *coniglio* (coelho) *alla cacciatora*. Esses nomes provavelmente foram dados por trattorias urbanas para evocar uma cena 1 rural, enquanto o caçador, ou quem cozinhou sua captura, simplesmente chamava o prato de "coniglio". Nomes à parte, é um 1 de meus pratos preferidos; as peças douradas, o tempero adicionado, tudo coberto com vinho, então cozido até ficar pronto. As 1 uvas são adicionadas perto do fim da cozimento, então amaciam e enrugam, mas ficam mais ou menos inteiras nas gorduras 1 espessas, ligeiramente adoçadas.

Na capítulo de uvas de seu maravilhoso livro de frutas, Jane Grigson 1 diz que as uvas para cozimento precisam ser descascadas e sem sementes (a menos que seus detritos estejam indo ser 1 estrainados da salsa). Eu discordo, especialmente quando as uvas são combinadas com carne: rabo de boi, pato e, acima de 1 tudo salsichas, onde as peles impedem que a carne caia papa e adicionam taninos à salsa. Somente se as 1 peles fossem incrivelmente grossas ou coriáceas pediria a alguém casa para tirá-las. Não me importo com sementes, mas sei 1 que outros sim, então retire as sementes, o que significa que as uvas precisam ser cortadas ao meio. Se você 1 tiver pizzutella, no entanto, ou algo semelhante, eles podem entrar inteiros.

Se tudo correr bem, 1 haverá uma boa quantidade de gordura espessada, então algumas batatas cozidas são legais, alternativamente purê de batatas, arroz ou pão. 1

## Frango guisado com uva, vinho e vinagre

Serve para 1 4

**1,8 kg de frango 1** (ou 4 coxas)

**Sal**

**5 1 colheres de sopa de azeite extra-virgem**

**1 1 cebola vermelha**, descascada e cortada rodelas

**1 Uma pitada de flocos de pimenta vermelha**

**1 ramo de rosmano 1**

**400 ml de vinho branco**

**300g 1 de uvas brancas ou vermelhas**

**Vinagre de vinho tinto, 1 ao gosto**

Corte o frango 10-12 pedaços e tempere com sal. 1 Em uma frigideira funda com tampa grande o suficiente para caber a carne uma camada única apertada, aqueça três 1 colheres de sopa de azeite de oliva fogo médio. Adicione a carne lado da pele para baixo e cozinhe 1 até que a pele forme uma crosta dourada, então vire e faça o mesmo do outro lado. Isso levará cerca 1 de 15 minutos. Levante a carne para um prato.

Volte à frigideira, que deve ter 1 sucos crocantes agradáveis, amacie a cebola fogo baixo (adicionando duas colheres de sopa de azeite, se necessário), então retorne 1 a carne à frigideira com os flocos de pimenta vermelha, rosmano, vinho branco e um pouco de sal. Cubra a 1 frigideira e abaixe o fogo para baixo.

Verifique a carne, virando de vez quando. 1 Após 40 minutos, adicione as uvas e cubra por cinco minutos a mais, então destaque e continue cozinhando até que 1 o frango fique tenro, as uvas macias e os sucos reduzidos a uma gravinha espessinha. No últimos minutos de cozimento, 1 saboreie para ver se precisa ser afiado com o vinagre de vinho tinto, e qualquer sal a mais.

A jovem de 20 anos recebeu a camisa No.20 no esquadrão Gareth Taylor depois se tornar sua terceira assinatura do verão, Fujino há muito tempo é saudada como uma das estrelas emergentes mais brilhantes da história japonesa desde que estreou o Mundial Sub-20 2024 e tornou-se na goleira sênior para Copas durante os torneios dos últimos dois meses Austrália ou Nova Zelândia com um objetivo contra Costa Rica

Ela marcou o golo de abertura do Japão contra a Espanha uma derrota por 2-1 nas Olimpíadas neste verão. Ao longo dos três anos com Tóquio Verdy Beleza, ela marca 24 golos e forneceu 17 assistência na 51 aparições

Ela chega a Manchester City após as contratações de verão da atacante holandesa Vivianne Miedema do Arsenal e o lateral-direito Risa Shimizu, companheiro internacional japonês.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: jandlglass.org

Assunto: pixbet zeppelin

Palavras-chave: **pixbet zeppelin - jandlglass.org**

Data de lançamento de: 2024-12-03