

Mostrar apenas eventos-chaves.

Ative JavaScript para usar esse recurso.

Um porta-voz da Columbia disse que os estudantes, agora no prédio acadêmico do governo dos EUA enfrentam a expulsão.

Gosto de peixe oleoso de boa qualidade, embalado (ainda mais) óleo e preservado um frasco ou lata: no meu livro, é o estoque de despensa que nunca deixa de dar. É um lanche pronto ou refeição – basta empilhar pão torrado e aplicar livremente os condimentos – ou a forma ideal de aumentar outros estoques de despensa, como massa. É a refeição perfeita para um ou, se as prateleiras estiverem bem abastecidas, para dois, três ou quatro. A lista de verificação de volta à uni (ou escola ou trabalho): chaves, carteira, telefone, peixe enlatado. Domine isso!

Mackerel e linguine com za'atar e limão (pictured top)

Esta é uma variação do clássico prato siciliano de pasta com sardinhas. Use filetes de cação porque são um pouco mais carnudos do que as sardinhas, portanto, tendem a se desfazer menos e dão um pouco mais de textura à receita. No entanto, as sardinhas enlatadas ou o atum também funcionariam bem aqui.

Preparar **15 min**

Cozinhar **15 min**

Serve para **2**

250g de filetes de cação óleo de oliveira (2 x 125g latas), escorrer e reservar o óleo

1 cebola, pelada e picada finamente (160g)

Sal marinho grosso e pimenta preta

2 dentes de alho, pelados e picados finamente

½ pimenta vermelha fresca, cortada anéis finos

20g de pinhões

25g de passas

3 c de za'atar

1 limão, casca finamente ralada, então ½ juízo

20g de salsa, picada grossamente

180g de linguine seca

20g de folhas de roquete

2 colheres de sopa de azeite de oliva

Coloque o óleo das duas latas de atum uma frigideira grande e funda, fogo médio-alto. Adicione a cebola e meio teaspoon de sal, então frite por três minutos, até ficar macia, mas sem tomar cor. Adicione o alho, a pimenta e os pinhões, frite por dois minutos, então misture metade do atum escorrido e desfie-o pequenos pedaços. Frite por dois minutos, então desligue o fogo e misture os passas, uma colher de chá de za'atar, a casca de limão ralada, o salsa e algumas voltas de pimenta preta.

Experimente essa receita e muitas outras no novo aplicativo Feast: scan ou clique aqui para sua versão de teste gratuita. ..

Ferva uma panela grande com muita água salgada, então coloque a linguine e cozinhe de acordo com as instruções do pacote, até ficar al dente. Escorra a massa, reservando 200ml da água de cozimento.

Quando a massa estiver escorrida, retorne a frigideira ao fogão e ligue o fogo para alto. Adicione a massa e a água de cozimento reservada, misture e revirar para combinar por um minuto ou

dois, até que o líquido tenha reduzido, mas não tenha desaparecido completamente, então desligue o fogo.

Faça um rúcula rápida misturando as folhas um tigela com o suco de limão, uma colher de chá de za'atar e uma colher de sopa de azeite.

Transfira a massa para um tigela grande funda, então desfie o atum restante pedaços grandes e espalhe-os sobre a massa. Adicione a salada de rúcula e um pouco de azeite extra, espalhe o za'atar restante e sirva.

Molho de atum derretido

Molho de atum derretido de Yotam Ottolenghi.

Dupla de carboidratos, queijo derretido, maionese de atum, tapenade de harissa ... este é um bicho desavergonhado de sanduíche que a fricassee tunisiana encontra o sanduíche de atum derretido, e é garantido atingir o alvo proverbial.

Preparar **15 min**

Cozinhar **20 min**

Faz para **2 sanduíches muito grandes, para servir quatro**

Para a mistura de atum

200g de atum conserva **óleo de oliva** (peso líquido) – salve o óleo para a tapenade

100g de maionese

1/2 cebola vermelha, cortada cubos finos (90g)

Sal marinho grosso e pimenta preta

Para a tapenade de harissa

150g de azeitonas pretas sem caroço

2 dentes de alho

1 1/2 colheres de sopa de paste de harissa vermelha

1 1/2 colheres de sopa de suco de limão

2 colheres de sopa de óleo de conserva de atum reservado

1/2 c de xarope de bordo ou mel líquido

Para as batatas fritas

100ml de azeite de oliva

1 batata, sem casca, cortada ao meio longitudinalmente, então cortada meias-luas de 1/2cm de espessura (300g)

Para montar

4 fatias de pão de sourdough

200g de queijo mussarela ralado, ou mozzarella de baixa umidade

20g de folhas de salsa

Coloque o atum um tigela, desfie-o com uma colher, então misture a maionese, a cebola, um quarto de teaspoon de sal e algumas torneadas de pimenta preta.

Coloque todos os ingredientes da tapenade um processador de alimentos e moe até formar uma pasta grossa.

Coloque os 100ml de azeite de oliva para as batatas uma frigideira grande e funda, fogo médio-alto, então frite as fatias de batata, virando frequentemente, por 10-12 minutos, até ficarem douradas ambos os lados. Use uma colher de pau para transferir as batatas para um prato coberto com papel absorvente, para escorrer, então tempere com meio teaspoon de sal.

Para montar os sanduíches, espalhe uma quarta parte da tapenade cada fatia de pão, então cubra com uma camada de 50g de queijo ralado. Divida a mistura de atum entre duas das fatias de pão, então cubra com as batatas fritas. Coloque as folhas de salsa sobre as batatas, então feche cuidadosamente cada sanduíche, colocando as duas fatias de pão com tapenade e queijo por cima.

Retorne a frigideira a um fogo médio, coloque um dos sanduíches na frigideira e frite por cerca de seis minutos, virando-o uma vez ao meio do caminho, até ficar dourado e tostado ambos os lados, e com queijo derretido dentro. Remova da frigideira e escorra uma grelha ou prato coberto com papel absorvente, então repita com o segundo sanduíche.

Corte cada sanduíche ao meio e sirva imediatamente.

Compartilhe sua experiência

Envie sua pergunta

Mostrar mais

Informações do documento:

Autor: dimen.com.br

Assunto: casas de apostas cassino

Palavras-chave: **casas de apostas cassino - dimen.com.br**

Data de lançamento de: 2025-01-31