

7 regal casino - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: 7 regal casino

Uma carta ao editor do Primeiro Cão na Lua: poderíamos ter mais boas notícias?

Resumo: Receitas de Lanches para Maratona de TV

Jackson Boxer, chef e dono de Brunswick House e Henri **7 regal casino** Londres, opta por um approach minimalista para lanches, especialmente durante o verão. "Existem tantas coisas simples e deliciosas que você não precisa fazer nada", diz ele. "Papas fritas boas fritas **7 regal casino** azeite de oliva [suas favoritas são as Bonilla A La Vista] são inquestionáveis; boas anchovas são inquestionáveis; boas azeitas são inquestionáveis; lascas de boreso são inquestionáveis."

Melissa Hemsley, autora de Real Healthy, concorda plenamente, mas dá um passo adiante colocando anchovas, azeitas e cubos de manchego **7 regal casino** palitos de cocktail: "Um – e tão fácil."

A parte mais importante de qualquer jogo de lanches na TV, entretanto, é se manter à frente. Para vencer, Billy Stock, chef-chefe **7 regal casino** Sète **7 regal casino** Margate, assaria uma pato por horas lentamente: "Coloque isso na mesa com cebolinha, pepino, molho de hoisin ou molho de ameixa, e todos podem ajudar-se."

Mergulhos sempre melhoram um momento de TV. "Molho de fetas é meu favorito", diz Hemsley, e tudo o que isso envolve é misturar alguns fetas com guacamole e colocar jalapeños **7 regal casino** cima. "Eu também gosto de misturar ricota com alho, ervas [tomilho seco, salsa fresca e manjericão, digamos] e limão", ela diz. "Isso é um sonho espalhado **7 regal casino** pão crocante coberto com tomates cereja picados."

Cynthia Shanmugalingam também é fã de mergulhos e chips: "Eu uso pappadams de arroz, que são crocantes e adictivos, e eles ficam crujentes bem no microondas [supondo que você prefira não fritar]" diz a chef/fundadora de Rambutan **7 regal casino** Londres. Ela serve esses com uma variedade de sambals: "Talvez moer coentro, pimenta verde e hortelã com sal e limão; ou um sambal delicioso de amendoim [manteiga de amendoim, coco ralado congelado, sal, tamarindo, tempero de mostarda, pimenta]; ou um clássico sambal de berinjela [berinjela assada, suco de limão, leite de coco, pimenta verde], que é como um baba ganoush de Sri Lanka." Você também quer alguma carne de frango – 65 asas, ela adiciona, que são uma "versão assada de um clássico de Tamil Nadu". Asas são marinadas primeiro **7 regal casino** garam masala, pimenta vermelha quente **7 regal casino** pó, alho, gengibre, iogurte, um pouco de sal e açúcar. "Então, enquanto elas estão assando, o que leva cerca de 20 minutos, frite algumas folhas de caril para espalhar no final com muito sal."

Outros sucessos de lanches incluem as datas assadas recheadas com fetas e regadas com mel quente de Hemsley, bem como as alegrias de grãos de cevada assados. "Você pode até recriar seus sabores de crisps favoritos", ela diz, razoavelmente – seja sal e vinagre ou pimenta quente doce. De qualquer forma, comece com uma lata ou frasco de grãos de cevada, esgote, esprema e seque. "Espalhe **7 regal casino** uma grande bandeja, assar **7 regal casino** 220C (200C ventilador)/425F/gás 7 por 15 minutos, então regue com azeite de oliva, adicione suas especiarias favoritas [pimenta do reino, alecrim seco] e sal marinho, misture, e assar por outros 20 minutos." Deixe esfriar e endurecer mais, então espalhe mais sal e mergulhe.

Para Boxer, no entanto, a coisa mais "elegante que você poderia fazer" no auge do verão é cortar frutas perfeitamente maduras (pique, pêssegos, damascos) e servi-las frias sobre gelo. Felizmente, essa estratégia também desperta recordações de **7 regal casino** dulcinéia favorita da infância: "É a coisa mais próxima que posso chegar a esse sabor puro, doce, ácido, macio,

textura e complexidade de comer Haribo a fistfuls", ele diz – embora isso também seja bom.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: 7 regal casino

Palavras-chave: **7 regal casino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-28