

Manchester City conquista a Shield da Comunidade pela primeira vez cinco anos

O Manchester City venceu a Shield da Comunidade após derrotar o Manchester United nos pênaltis.

Substitutos Alejandro Garnacho e Bernardo Silva trocaram gols tardios um jogo geralmente esquecível, mas foi adequado que uma disputa de pênaltis decidisse o resultado final. Foi necessária a morte súbita, com o City levantando a taça quando Jonny Evans chutou fracamente sobre o travessão antes de Manuel Akanji converter.

Pouco mais de três meses após a surpreendente vitória do United na final da FA Cup, um triunfo que acabou mantendo Erik ten Hag no cargo, o Wembley apresentou um cenário úmido para outro derby de Manchester um ritmo que confirmou que este jogo era uma partida amistosa vez de uma grande taça. Ao contrário de maio, o City começou melhor, o norueguês Oscar Bobb fornecendo a ignição pela direita, procurando brechas para driblar e aliviar as preocupações torno da saída iminente de Julián Álvarez, oferecendo evidências de que Guardiola tem muito no seu arsenal.

O melhor trabalho do City estava vindo das laterais enquanto o United não conseguia corresponder ao ritmo. Um erro na defesa do Lisandro Martínez quando sua passe lateral para Jonny Evans foi diretamente para Bobb, que colocou a bola para dentro para James McAtee, mas o remate do acadêmico encontrou o poste vez da rede. O United estava parecendo preguiçoso, um traço que causou muitos problemas para eles na temporada passada.

Foi um dia para os asas se expressarem sob as nuvens enquanto o meio-campo parecia uma terra baldia. Após meia hora testemunhando o perigo causado por Jeremy Doku e Bobb, Amad Diallo decidiu encontrar um caminho através do labirinto do City, chegando à caixa após algumas dribles e toques de bola, mas decidiu passar para Mason Mount para chutar vez de tentar um gol, mas o meio-campista inglês não conseguiu fazer os dois passos necessários e o City sobreviveu.

Jonny Evans chuta sua penalidade sobre a barra, dando a Manuel Akanji a chance de vencer a Shield da Comunidade para o Manchester City. [casino socasino so](#)

Finalmente, o Wembley explodiu no 54º minuto quando Bruno Fernandes se aproximou de uma bola ``less through, levou algumas toques e chutou o gol de 20 jardas sobre Ederson.

Infelizmente para o português e aqueles no lado vermelho do Wembley, ele estava offside quando começou sua corrida e um gol realmente espetacular foi anulado. Houve outro grito pouco depois quando um jovem espectador correu para cumprimentar Marcus Rashford antes de ser conduzido embora por um segurança.

Os procedimentos estavam se tornando cada vez mais sedentários até que um movimento rápido do United viu Fernandes encontrar Garnacho espaço pela direita, permitindo que ele escolhesse Rashford, que teve apenas Ederson seu caminho, mas acertou o poste, levando a partida um passo mais perto dos pênaltis. Apesar do erro, foi uma indicação de que o United estava no topo, fornecendo a maior energia para fazer as coisas no tempo normal.

Garnacho decidiu fazer o negócio sozinho no final, cortando do lado direito e chutando para o canto inferior esquerdo com o pé esquerdo. Foi um momento de classe de um jogador que completou 20 anos no verão, comemorando com uma vitória na Copa América.

Inscreva-se no Football Daily

Comece suas noites com a visão do Guardian sobre o mundo do futebol

Aviso de Privacidade: As newsletters podem conter informações sobre caridades, anúncios online e conteúdo financiado por terceiros. Para mais informações, consulte nossa Política de Privacidade. Utilizamos o Google reCaptcha para proteger nosso site e a Política de Privacidade e os Termos de Serviço do Google se aplicam.

após a promoção da newsletter

Não sendo superado, Savinho e Bobb combinaram com dois minutos restantes no lado direito. O norueguês girou e chutou para a trave de letras, onde Silva estava esperando para cabecear para casa, garantindo que a partida seria decidida a partir de 12 jardas.

Silva não foi tão clínico nos pênaltis, permitindo que André Onana fizesse uma defesa fácil para a esquerda, mas Ederson garantiu que as coisas estivessem niveladas após cinco cada um, salvando de Jadon Sancho e convertendo o seu. A morte súbita viu grande compostura até que Evans enviou a bola muito além da barra, permitindo que Akanji resolvesse as coisas.

Nós não estávamos no mercado por um novo equipamento de cozinha - nem costumamos esteja - a espiralizador, a Vitamix, o Nutribullet quase não nos registrou; não possuímos uma micro-ondas sequer. Quanto à cozinha, sempre sentimos que somos bons com o kit que já temos e amamos nossa cozinha desimpedida. Estávamos refletindo sobre isso quando olhamos para a assada pronta para uso nossa torneira de cozinha. Olhávamos para isso com desconfiança e um pouco de medo à medida que acenava sua luz azul para nós.

Um amigo nosso, mais científico, explicou: "Uma assada é basicamente um forno muito pequeno com um ventilador muito forte" - um conceito que nós imediatamente entendemos e sentimos que é necessário para jantares de meio de semana. Nosso forno é grande o suficiente para caber um bebê nele, leva 20 minutos para aquecer e é *muito* ruidoso. Bom se você está catering uma boda ou dirigindo um B&B, sobrecarga se você quer fazer jantar para dois.

Obtemos um, e agora o chamamos de 'o feio AF' ou apenas 'o AF'. Ele veio com um manual, mas encontramos-no bastante intuitivo de usar - surpreendente para um casal que luta para descobrir a maioria dos chuveiros de hotel (por que os chuveiros de hotel são tão complicados?). A jornada até agora tem sido surpreendentemente divertida e bastante deliciosa: houve falhas épicas, rescatos heroicos e triunfos absolutos. Um deles é o seguinte.

Coxinhas de cordeiro com pepinos, repolho branco e molho de tahin

As coxinhas e todos os tipos de albôndigas me parecem perfeitas para a assada. Ele colore o exterior e cozinha o interior ao mesmo tempo, mantendo-o jugoso e cheio de sabor. Estes particular, junto com os pimentões doce e o molho de tahin, sentariam muito bem um volume de pão mole, ligeiramente achatado para encorajar todos os sucos a molhar o pão.

Preparar **10 min**

Resfriar **20 min**

Cozinhar **20 min**

Sirve 2

Para as coxinhas

250g de carne mole de cordeiro

1 pequeno cebola

pelada e picada finamente

1 alho

pelado

½ colher de chá de sal

1 colher de sopa de mistura de especiarias baharat

2 colheres de sopa de migalhas de pão

1 pequena mata

de cole , folhas picadas

PAO DE ABDOMEN s, para servir

Para a salada

1 pimenta vermelha

1 pimenta amarela

¼ repolho branco

em fatias grossas

100g de roquete

PAO DE ABDOMEN s, para servir

Para a salsa de tahin-iogurte

60g de tahin

60g de iogurte

Juzo de ½

Limão

Uma pitada de flocos de chile

Uma pitada de sal

Misture todos os ingredientes de coxinha uma pasta suave e uniforme, depois divida a mistura oito montanhas pequenas pesando aproximadamente 40-50g cada. Forme essas bolas, retire a bandeja de grelha do assador de ar e organize as bolas cima, deixando um pouco de espaço entre cada uma. Coloque a bandeja no frigorífico para arrefecer por cerca de 20 minutos (também poderia preparar essas horas antes, se preferir).

Defina o forno de ar a 200C, aquecê-lo por três minutos, depois coloque a bandeja com as albóndigas de volta à câmara e cozinhe por 10 minutos.

Enquanto as albóndigas estão cozindo, retire e descarte os talos, pite e sementes das pimentas, seguida, corte a carne tiras.

Misture todos os ingredientes do molho de tahin com 60ml de água fria e reserve.

Coloque as tiras de pimenta e fatias de repolho branco no prato de travagem ao lado das albóndigas e frite por mais 10 minutos.

Levante as albóndigas com pinças, seguida, coloque as vegetais um prato. Molhe as vegetais com os sucos cozinhados que ira se acumular no fundo da camara do forno de ar, seguida, adicione a roquete e Mexa para alongar. Servir

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: motion bet

Palavras-chave: **motion bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-19