

## Treze australianos avançam para a segunda rodada do BR Open

Thanasi Kokkinakis, Tristan Schoolkate e Jordan Thompson garantiram a classificação para a segunda rodada do BR Open com vitórias emocionantes sobre oponentes bem classificados.

Kokkinakis, que recebeu o apoio do público, venceu Stefanos Tsitsipas, vice-campeão de dois Grand Slams, por 7-6 (7-5) 4-6 6-3 7-5, **ti bet 188** uma partida emocionante que durou quatro sets. Essa foi a primeira vitória de Kokkinakis **ti bet 188** nove anos no BR Open e foi o melhor resultado de **ti bet 188** carreira **ti bet 188** Grand Slams.

"Uma grande alívio", disse Kokkinakis sobre a vitória. "Estou super feliz, super animado. Estou começando a ficar do lado dos vencedores agora".

Schoolkate venceu Taro Daniel por 4-6 4-6 6-4 7-6 (8-6) 6-4 **ti bet 188** uma partida que durou cinco sets e se recuperou de dois sets a zero. O australiano de 23 anos enfrentará Jakub Mensik na próxima rodada.

Thompson derrotou Constant Lestienne por 6-1 6-3 6-2 **ti bet 188** menos de duas horas. O australiano enfrentará o sétimo colocado Hubert Hurkacz na próxima rodada.

Com essas vitórias, sete australianos avançaram para a segunda rodada do BR Open, incluindo Kokkinakis, Schoolkate e Thompson, juntamente com Alexei Popyrin, Rinky Hijikata, Ajla Tomljanovic e a qualificada de 18 anos Maya Joint.

### Despedidas amargas

No entanto, não tudo foi feliz para os australianos. Taylah Preston, wildcard feminina, perdeu por 6-2 6-0 para a russa Anastasia Pavlyuchenkova **ti bet 188** apenas 61 minutos. Além disso, Daria Saville perdeu para a japonesa Ena Shibahara por 6-3 4-6 7-6 (10-6) **ti bet 188** uma partida de três horas e 16 minutos.

Destanee Aiava também foi derrotada pela quarta cabeça de chave Elena Rybakina por 6-1 7-6 (7-1) depois de ter três pontos de set para levar a partida para o terceiro set.

Nome	Oponente	Resultado
Taylah Preston	Anastasia Pavlyuchenkova	6-2 6-0
Daria Saville	Ena Shibahara	6-3 4-6 7-6 (10-6)
Destanee Aiava	Elena Rybakina	6-1 7-6 (7-1)

Um total de 13 australianos estavam programados para jogar na terça-feira (quarta-feira AEST), incluindo o 10º cabeça de chave Alex de Minaur **ti bet 188** seu esperado retorno de uma lesão no quadril.

## Teoria: pastéis salgados são uma ótima ideia, então por que não os fazemos mais?

A escritora do The Good Home Cook Substack, Esther Clark, diz: "Em teoria, pastéis salgados são uma ideia realmente boa, então não entendo por que não os fazemos mais com frequência". Talvez seja porque o seu irmão doce - maçã, blackberry, ruibarbo, pêra - seja tão icônico, mas, como Clark observa, "Os pastéis são muito tolerantes: eles vão para uma assadeira, então quase não há limpeza, e também congelam bem, também".

Na situação salgada, você está basicamente fazendo um recheio de torta, e **ti bet 188** vez de se preocupar com uma cobertura de massa, está mexendo **ti bet 188** manteiga e farinha, e talvez misturando alguns flocos de aveia, queijo, sementes ou nozes. "Para o recheio, você pode seguir a rota estufada com tomates e caldo ou seguir o estilo bechamel", diz Mark Diacono, autor de *Vegetables*. "Mas você não pode realmente fazer melhor do que legumes-raiz [como celeriac ou cenouras, por exemplo], cebola, mais ervilhas para doçura". Clark fica firmemente na base cremosa e confortável com base bechamel e ingredientes grosseiros, como frango cozido desfiado, para textura. "Também poderia fazer algo como um prato de peixe com peixe branco cozido, alho-poró e espinafre ou cavolo nero", sugere, o que gritaria por uma cobertura simples e cheddarada.

Temos muitas receitas de pastel e muito mais no novo aplicativo Feast: scan ou clique aqui para **ti bet 188** versão de teste gratuita.

Estamos nos aproximando rapidamente da temporada de abóbora e abóbora, e Clark seria tentada a assar antes de combinar com **ti bet 188** base bechamel preferida. "Você poderia colocar um pouco de mostarda **ti bet 188** dição lá dentro, também, ou pedaços quebrados de queijo azul", diz. Dê uma melhorada à cobertura básica de manteiga e farinha com sálvia picada, nozes de avelã, nozes ou nozes de péncans, e talvez alguns sementes de abóbora assadas.

E é isso que faz um pastel salgado: tudo depende dos detalhes. Para Diacono, isso significa que as coberturas devem ser nutadas, granuladas e uma oportunidade para "brincar com especiarias" - sementes de funcho, cominho e sementes de carvão são algumas de suas escolhas. Lorcan Spiteri, chef/co-proprietário do Caravel **ti bet 188** Londres do Norte, recomenda uma mistura de garam masala, sementes de coentro esmagadas, sementes de fenugrec, açafraão, pimenta-caiena e pão ralado: "Coloque alguns filés de robalo **ti bet 188** uma assadeira, então misture um monte de coentro fresco e manteiga **ti bet 188** temperatura ambiente e espalhe isso por cima". Espalhe a mistura de cobertura por cima do peixe, então assa até que o peixe esteja cozido e a cobertura esteja dourada. Alternativamente, Neil Campbell, chef executivo do Rovi **ti bet 188** Londres Central, mistura as coisas misturando a farinha na cobertura com pedaços de filo desfiado. Ele combina as peças de massa com manteiga, então espalha-as por cima de restos de vegetais assados misturados com um pouco de caldo e creme para soltá-lo. "Coloque cima com parmesão ralado assim que sair do forno".

A outra atração dos pastéis é que eles são tão felizes vestidos quanto desajeitados, então são uma ótima opção de jantar econômico. "Você está usando ingredientes que provavelmente já tem **ti bet 188** casa", diz Clark. "E porque você não está gastando £3 **ti bet 188** massa folhada para uma cobertura de torta, também pode se dar ao luxo de, digamos, um pouco de boa gorgonzola para colocar no pastel de abóbora".

---

### Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](https://symphonyinn.com)

Assunto: **ti bet 188**

Palavras-chave: **ti bet 188 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-12