

sport vs - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: sport vs

O picnic pode parecer espontâneo e descontraído para os transeuntes, mas se estiver tendo um piquenique, é necessário ter um plano. Existem regras! E aqui estão as minhas regras: a comida deve ser transportável (obviamente), não deve marchitar ou ficar molhada, e deve ser comunitária. Você também precisará de um canivete de pão, mas, se for possível, faça sem facas individuais, porque é agradável comer com as mãos. Balançar de uma garrafa não é tão legal, no entanto, portanto, copos sempre são bem-vindos. Não se sinta compelido a empacotar palitos de cenoura, húmus ou baguetes, pois a experiência me diz que outras pessoas trarão pelo menos quatro vezes mais de tudo isso do que alguém pode comer. E alegre-se com a comida que desmancha – **sport vs** um piquenique, os resquícios não importam!

Gibanica com milho charuto e cebolinha primaveril (imagens superiores)

Essa torta balcânica é feita com folhas de filo mergulhadas **sport vs** uma mistura de ovos antes de assar. Pode ser salgada ou doce, com um resultado final que está **sport vs** algum lugar entre uma torta e uma quiche. Tenha **sport vs** mente, no entanto, que precisa ser feita no dia do piquenique: está absolutamente bem sentar por algumas horas, mas ficará molhada se deixada durante a noite.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muitas outras no seu teste grátis da app Feast.

Preparo **30 min**

Cozinhar **40 min**

Serve **6-8**

340g milho **sport vs conserva** , escorrido

4 ovos

300g de nata **sport vs azeda**

200g de fetal , desmoronado **sport vs** pedaços de aproximadamente 2-3cm

100ml de leite integral

200g de cebolinha primaveril , limpa e picadinha finamente

1½ colher **sport vs de chá de fermento **sport vs** pó**

Sal marinho fino e pimenta preta

1 colher de sopa de azeite de oliva

270g de folhas **sport vs de filo**

1 colher de chá de sementes de gergelim

100g de pepinos **sport vs conserva pequenos** , ou 10 pequenos pimentões **sport vs** picles **sport vs** se você gosta de coisas picantes

Aqueça o forno a 200C (180C ventilador)/390F/gás 6. Coloque uma frigideira média **sport vs** um fogo alto e, uma vez quente, adicione o milho e cozinhe, mexendo frequentemente, por oito minutos, até ficar bem cozido. Coloque **sport vs** um tigela grande e adicione três dos ovos, a nata azeda, o fetal, o leite, a cebolinha primaveril, o **sport vs** fermento **sport vs** pó, três quartos de um chá de sal e uma boa mó de pimenta preta.

Unte óleo levemente **sport vs** um lado de duas folhas de filo, então coloque-as lado a lado no fundo de um tabuleiro para assar fundo **sport vs** (um tabuleiro redondo de 25cm ou um retangular de 20cm x 28cm fará) , superpondo as folhas para que o fundo e os lados do tabuleiro estejam cobertos e haja um pouco de sobrecarga nos lados.

Remo

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sport vs

Palavras-chave: **sport vs - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-09