

Entre os russos que se opõem a Vladimir V. Putin e sua invasão brutal da Ucrânia, as esperanças estão altas de que os dissidentes russos libertados na semana passada, troca de prisioneiros com o Ocidente, possam revigorar uma força de oposição fragmentada.

Embora prometa uma injeção de energia um movimento que luta para causar alterações internas na Rússia, reacende uma questão mais antiga que a Revolução Russa - onde é o local mais eficaz para defender a mudança democrática: de uma cela de prisão na Rússia ou no exílio? De qualquer forma, o desafio é imponente. Por anos, décadas até mesmo, a oposição russa está dividida e assolada por brigas internas; a invasão da Ucrânia apenas exacerbou as queixas. E isso antes que o líder da oposição mais influente, Aleksei A. Navalny, morresse uma colônia penal do Ártico fevereiro.

Os dissidentes mais proeminentes que restaram - Ilya Yashin e Vladimir Kara-Murza, ambos libertados na semana passada - estavam cumprindo longas sentenças, mas ganharam credibilidade por estar dispostos a renunciar aos confortos do exílio para expressar suas mentes no sistema penitenciário rigoroso da Rússia.

Pêches em escabeche são uma delícia que eleva qualquer refeição, especialmente um piquenique. Essa delicadeza doce é maravilhosa cortada fatias sobre uma salada verde, servida com queijo (especialmente burrata) ou comida simplesmente assim, diretamente do frasco. A solução de vinagre doce é igualmente incrível e deve ser valorizada por seu sabor marcante: use-a vez de vinagre e/ou agente adoçante tudo, desde molhos para saladas até para verter sobre sorvete. Receitas de escabeche geralmente são projetadas para preservar grandes excedentes de frutas ou vegetais, o que é ótimo se você tiver sorte de ter sua própria safra, encontrar uma oferta ou ser presenteado com uma caixa, mas o que acontece se encontrarmos apenas um pequeno superávit de, por exemplo, dois pêssegos que possamos querer preservar ou transformar? Eu criei essa receita para preservar apenas dois pêssegos, então aumente à medida que for necessário.

Pêssegos em escabeche rápido

Esta receita simples e rápida transforma mesmo uma pequena quantidade de fruta sobrando uma delicadeza rica e saborosa. Também é muito versátil – aproveite seus pêssegos em escabeche como tapas com manchego, um cheddar salgado ou um burrata cremoso, ou sirva-os com um assado de domingo, ao lado de abóboras ou porco, por exemplo, ou ainda cima de sorvete.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muitas outras com uma versão de teste gratuita da aplicação Feast.

É costume retirar a casca dos pêssegos, mas gosto da casca – ela adiciona tanto nutrição quanto cor. Como cozinheiro de raízes a frutas, zero desperdício, raramente retiro a casca de algo de qualquer forma. Além disso, deixá-lo salva tempo de preparação e pode ser facilmente removido por quem estiver comendo, se preferirem. Você vai precisar de um frasco de 500 ml esterilizado.

Faz 1 frasco de 500 ml (peso líquido 250g)

170 ml de vinagre de sidra, vinho branco ou arroz

85g de mel, xarope de bordo e/ou açúcar

2 pêssegos (aproximadamente 250g)

Opcionais saborizantes

1 lasca de canela pau , ou ¼ de colher de chá de canela pó

1 fatia fina de gengibre fresco , ou ¼ de colher de chá de pó de gengibre

1 pequeno pimenta

6 grãos de pimenta-da-jamaica

¼ de colher de chá de sementes de mostarda

1 pizca de noz-moscada pó

Em uma panela pequena, combine o vinagre, mel, xarope de bordo ou/e açúcar e sua escolha de opcionais aromáticos. Coloque a panela sobre uma fonte de calor média e mexa até começar a ferver e qualquer açúcar dissolver.

Corte os pêssegos ao meio, remova os caroços e corte fatias grossas. Coloque um frasco de enchimento de 500 ml esterilizado e deixe cair lentamente o líquido quente por cima para cobrir. Torne a tampa, deixe esfriar e refrigere por pelo menos dois dias e até três semanas.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet365 t

Palavras-chave: **bet365 t - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-20