

Michael Cohen, ex-abogado de Trump, testifica en el juicio criminal de Trump

Michael Cohen, el exfijo de confianza que una vez se jactó de enterrar los secretos de Donald Trump y difundir sus mentiras, testificó ayer en el juicio penal de Trump. En un pasaje crucial, dijo que el pago de silencio que hizo a Stormy Daniels se hizo a instancias de Trump.

"Me dijo simplemente: 'Hazlo'", dijo Cohen en el estrado, añadiendo: "Estaba haciendo todo y más para proteger a mi jefe".

El testimonio de Cohen es clave para los esfuerzos por vincular a Trump con las acusaciones de una conspiración para proteger su campaña presidencial en 2024 enterrando la historia de Daniels sobre un encuentro sexual de 2006. Cohen admitió haber mentido y acosado por Trump, comprar y suprimir historias negativas mientras desempeñaba el papel de un "matón".

Cohen, que aún enfrenta interrogatorio cruzado de la defensa, también socavó algunas afirmaciones clave.

Los abogados de Trump argumentan que Trump desconocía las maquinaciones de su hijo; Cohen lo describió como un microgestor. El equipo de Trump también ha intentado retratar a su cliente como un hombre familiar profundamente preocupado por cómo las acusaciones de Daniels dañarían su matrimonio. Cohen lo describió como despreocupado, diciendo que "se trataba de la campaña".

O nosso fogão de 1972: uma ligação com a Sophia Loren e a culinária italiana

Assim como mencionei antes, nosso fogão é um GasFire Cucina 800 de 1972, com quatro queimadores. Ele é a versão de quatro queimadores do modelo de cinco queimadores ilustrado no livro de Sophia Loren, "In the Kitchen with Love", publicado **black jack on** 1972, que coincidentemente é o ano **black jack on** que eu nasci, o que nos liga, a nós, nossos fogões, a cozinha e os livros de forma indivisível. No entanto, o modelo maior dela tinha uma disposição diferente de queimadores, além de um lério protetor para um termostato, enquanto o meu tem um tampo grande com pivô, que protege a parede; sendo branco, ele também é uma tela para salpicos, o que significa que Sophia e eu não estamos ligados **black jack on** limpar.

Tomate é o pior e o melhor, especialmente quando a salsa está fermentando bem: quase estável, mas de vez **black jack on** quando entra **black jack on** erupção **black jack on** um berrico de bolha que salpica como uma cena de crime à espera de análise de padrões. Hoje, havia também pimentões e batatas **black jack on** uma receita improvisada que exige que a tampa esteja ligada e desligada, causando flutuações de temperatura que incentivam salpicos. Vale a pena, no entanto, por essa espécie de veludo, verão de cozimento de verão e também porque sugeri fazer uma quantidade dupla, metade para ir com massa e o restante com ovos fritos ou fatias de fetal.

Dependendo de onde você estiver no sul da Itália, essa espécie de prato improvisado de verduras de verão (tomates, pimentões, berinjela, abobrinha) pode ser chamado de *ciambotta*, *cianfotta*, *ciambrotta* ou *giambotta*, todas as quais são suficientemente *onomatopéicas*. Essa versão é inspirada **black jack on** uma *ciambottella* de tomate, pimentão, cebola e batata que comi **black jack on** Avellino na Campania.

Se você estiver usando tomates frescos, quer 1kg de qualquer variedade (ou mistura de

variedades) que pareça mais saborosa. Se eles forem tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente cortem-nos ao meio. Cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente; então, pode cortar grossamente a polpa. Se você estiver usando três latas de tomates de damasco, saboreie primeiro e, se gostar do sabor do suco, mantenha-o, caso contrário, esgote-o e esmague os tomates com as mãos ou um esmagador de batatas.

Ciambotta – pimentões, tomates e batatas grelhados (para duas refeições, com massa e com ovos ou queijo)

Serve 4

1kg tomates (uma mistura de variedades, se desejar), ou 3 x 400g latas de tomates de damasco

6-8 colheres de sopa de azeite de oliva

2 cebolas grandes, peladas e cortadas **black jack on** meias-lua fina

2 pimentões vermelhos, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **black jack on** tiras grossas

2 pimentões amarelos, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **black jack on** tiras grossas

Sal e pimenta preta

2 batatas grandes, peladas e cortadas **black jack on** quartos

2 alhos, pelados e deixados inteiros

1 pequeno pimento vermelho, ou um pizca de flocos de pimenta vermelha, ao gosto

1 pequeno punhado de manjericão, folhas picadas (opcional)

Para servir

1a refeição: 500g de fusilli

2a refeição: ovos fritos ou cozidos ou fatias de fetal

Se você tiver tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente corte-os ao meio. Caso contrário, cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente. Cortar grossamente a polpa. (Ou use tomates **black jack on** conserva, esgotados, se preferir.)

Em uma grande frigideira ou panela com tampa, aqueça o azeite com a cebola e os pimentões, tempere com um pouco de sal e cozinhe, revolvendo, por cinco minutos. Cubra a frigideira e cozinhe por 10 minutos, neste momento as verduras irão abrandar e desabar um pouco. Adicione os tomates, batatas, alho, pimenta e outra pitada de sal, cubra novamente e cozinhe por 30 minutos, até que as batatas estejam tenras. Desmonte a tampa e cozinhe por mais cinco ou 10 minutos. Se **black jack on** qualquer momento a frigideira parecer seca, adicione um pouco de água; se parecer muito aquoso, continue cozinhando. O resultado final deve ser macio e cremoso. Tempere ao gosto e misture.

Divida o conteúdo da frigideira **black jack on** duas partes, uma um pouco maior que a outra. Enquanto ferve 400-500g de fusilli **black jack on** água salgada, aquecimento suavemente a porção menor, usando o dorso de uma colher de madeira para esmagar quaisquer pedaços maiores, e adicione um punhado de hortelã picada e alguns flocos de pimenta vermelha, se quiser. Adicione o massa cozida à frigideira, junto com um pouco da água de cozimento de massa para soltar, se achar necessário.

Agora que o tempo está quente, é uma boa ideia manter o restante da salsa no frigorífico até estar pronto para usá-lo. Aquecimento suavemente, rasgando **black jack on** hortelã picada e servir coberto com ovos fritos ou cozidos ou uma fatia grossa de fetal.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: black jack on

Palavras-chave: **black jack on - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-27