

b2xbet código bônus - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: b2xbet código bônus

Investimentos na China continuam a crescer no primeiro semestre de 2024

Os setores de alta tecnologia na China testemunharam um forte influxo de capital no primeiro semestre de 2024, enquanto o investimento em ativos fixos do país continuou a crescer de forma estável, de acordo com dados divulgados pelo Departamento Nacional de Estatísticas (DNE) nesta segunda-feira.

Crescimento de 3,9% termos anuais

O investimento total aumentou 3,9% termos anuais, atingindo 24,54 trilhões de yuans (US\$ 3,44 trilhões) durante o período, disse o DNE em comunicado.

Investimento em setores estratégicos

O investimento na construção de infraestrutura aumentou 5,4% anualmente durante o período de janeiro a junho, e o investimento em manufatura subiu 9,5%. Em particular, o investimento em indústrias de alta tecnologia registrou um crescimento robusto de 10,6% no período.

Excluindo o setor imobiliário

Excluindo o setor imobiliário, ainda a ajustar, o investimento em ativos fixos do país subiu 8,5% na comparação anual no primeiro semestre. No entanto, o investimento em desenvolvimento imobiliário caiu 10,1%.

Programa de renovação de equipamentos

Um porta-voz do DNE atribuiu a expansão de investimento estável principalmente à demanda vibrante desencadeada pela nova rodada de atualizações de equipamentos em larga escala e troca de bens de consumo na China.

Melhoria da estrutura industrial

O investimento em manufatura de alta tecnologia e serviços de alta tecnologia cresceu 10,1% e 11,7% ano a ano no primeiro semestre. Em particular, o setor de fabricação de equipamentos aeroespaciais teve uma alta de 38,3% no investimento e o investimento no setor de serviços de comércio eletrônico aumentou 24,1%.

Promoção de grandes projetos

Segundo o DNE, a China continuou a impulsionar o investimento efetivo por meio da promoção de grandes projetos, atualizações industriais e renovações de equipamentos, além de estimular o capital privado.

Receita de Paghetti Puttanesca: um Prato Fácil e Saboroso

A receita de paghetti puttanesca é um prato que é muito mais do que a soma de suas partes. Feita com os ingredientes básicos do sul da Itália, ela pode ser preparada menos de 15 minutos e ainda é capaz de surpreender você a cada vez. Mantenha os seguintes ingredientes em estoque e você terá uma refeição deliciosa à qualquer hora.

Tempo de Preparo: **5 minutos**

Tempo de Cozimento: **12 minutos**

Porções: **2**

4 anchovas (opcional)

50g de azeitonas pretas de boa qualidade

1 colher de sopa de capes

2 dentes de alho

Sal

160g de spaghetti

3 colheres de sopa de azeite de oliva de boa qualidade

½ colher de chá de flocos de chili (opcional)

2 colheres de sopa de pasta de tomate

100ml de molho de tomate

1 pequeno manojinho de salsa ou manjericão (opcional)

1. Um comentário sobre as anchovas

Como muitas receitas italianas amadas, a puttanesca é uma questão de debate. Vegetarianos devem notar que Nápoles as anchovas são opcionais (se estiver servindo para um grupo misto, omita os peixes da molho e, vez disso, coloque-os no prato acabado para aqueles que comemos, como Angela Hartnett faz com anchovas marinadas).

2. Descasque e corte as azeitonas

Coloque uma grande panela d'água para ferver. Retire as cascas das azeitonas, se necessário - as azeitonas pequenas pretas ou de cor escura e intensamente saborosas são as melhores aqui, e recomendo comprar elas sem cascas, porque elas tendem a ser menos moles. Descasque as azeitonas e corte-as grossamente, colocando-as em um pequeno tigela perto da fogão.

3. Prepare as anchovas e capes

Se as anchovas ou capes estiverem sal, lave-as e seque (obviamente, não há necessidade de fazer isso se elas estiverem óleo ou conserva). Corte-as grossamente, coloque as capes na tigela de azeitonas e mantenha as anchovas separadas, também perto do fogão. Pele e corte muito finamente o alho, e mantenha isso separado também.

4. Cozinhe a pasta

Tempere a água fervente, então mergulhe a pasta e cozinhe-a até ficar um pouco menos do que gosta; se necessário, mexa o pote ocasionalmente para impedir que a pasta se pegue no fundo. O spaghetti é o formato de pasta mais comum usado para puttanesca, mas o espírito desta receita diz que você deve usar o que tiver à mão; Hartnett sugere trocá-lo com linguine, enquanto

Bastianich recomenda fusilli.

5. ... e comece a molho

Enquanto a pasta está cozinhando, coloque o óleo numa frigideira fogo médio-baixo. Uma vez quente, adicione o alho e frite até que comece a ficar de cor amarelada; ele não deve escurecer. Adicione as anchovas, se usar, e misture até dissolver, mantendo o alho em movimento também, para que ele não queime.

6. Adicione o chili, capes e azeitonas

Adicione os flocos de chili, se usar, seguidos pelas azeitonas e capes, então aumente o fogo ligeiramente e cozinhe até você conseguir ouvir elas sisar, sendo cuidadoso para não queimar o alho (se ele parecer que está ficando acinzentado demais, retire-o temporariamente e devolva-o ao ponto depois da pasta; se ele escurecer e ficar amargo, entretanto, é melhor remover e descartá-lo).

7. ... então misture os tomates

Misture a pasta de tomate no molho, seguida do molho de tomate (também poderia usar tomates inteiros ou picados lata, mas idealmente, bata-os numa peneira grossa primeiro, ou pelo menos corte-os em pedaços pequenos de forma que não haja pedaços muito grandes restantes). Aumente um pouco o fogo, então cozinhe vigorosamente por cerca de cinco minutos.

8. Misture a pasta com o molho

Verifique a temperatura do molho e ajuste, se necessário. Escorra a pasta bem, então mergulhe-a na frigideira. Misture bem para combinar (se tiver, as pinças seriam úteis aqui), garantindo que as azeitonas e capes se distribuam uniformemente, então divida entre tigelas. Espalhe o molho picado (também gosto de manjeriço picado com isso vez disso), sirva.

9. Opções de preparo antecipado

Você pode preparar o molho com antecedência, embora, se o fizer, sugiro adicionar um pouco mais de molho de tomate e tirar do fogo antes que esteja completamente reduzido, porque ele engrossará mais ao aquecer. E se você quiser realmente se preparar, pode cozinhar o molho e congelá-lo. Descongelar completamente e aquecer até ferver, adicionando uma colher de água se parecer muito espesso.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: b2xbet código bônus

Palavras-chave: **b2xbet código bônus - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-16