

bwin.com login - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bwin.com login

Minha família paterna é grega: receitas de uma vida entre a Grécia e a Austrália

Minha família paterna é grega e vive **bwin.com login** Melbourne. Eles moram um ao lado do outro e, graças aos buracos cortados nas cercas, estão sempre juntos. Essa comunidade grega parece ser um mundo à parte, mas é uma versão abstracta da Grécia, construída sobre memórias distantes. Essas receitas são uma mistura de coisas que eu vi, comi e aprendi enquanto trabalhava **bwin.com login** um vilarejo nas montanhas da Creta e nas ruas movimentadas e barulhentas de Istambul, além de minha própria herança grega. Anos de cozinhá-las transformaram-nas **bwin.com login** algo mais meu.

Arroz de frango

(Imagem acima)

Essa é minha versão do prato de frango com arroz que comprávamos de vendedores ambulantes nas noites **bwin.com login** que saíamos **bwin.com login** Istambul. Era a melhor parte da noite. A comida de rua era o melhor de morar na cidade – comprar castanhas assadas na neve; ir para comprar um simit, um pão **bwin.com login** forma de anel coberto de gergelim, servido enrolado **bwin.com login** jornal – sempre um prazer, sempre um evento. Esse prato é melhor servido no dia **bwin.com login** que é feito.

Sirva 6

Para cozinhar o frango

3 pernas de frango

1,5L de água (6 xícaras)

Sal de cozinha

Para o arroz

600g de arroz basmati envelhecido (3 xícaras)

35g de amêndoas cortadas **bwin.com login lascas** (¼ xícara)

4 colheres de sopa de manteiga

1 cebola marrom, cortada **bwin.com login** cubos

2 ct chá de canela

1,25L de caldo de galinha, do cozimento do frango (5 xícaras)

2 colheres de sopa de suco de limão

5g de salsa, picada (¼ xícara)

Sal, ao gosto

Para cozinhar o frango, coloque as pernas de frango **bwin.com login** uma panela e cubra-as com cerca de seis xícaras (1,5 litros) de água. Escolha uma panela que permita que elas se submerjam nesse volume de líquido. Tempere a água com duas colheres de sopa de sal, leve a água a ferver, depois reduza para um fervura suave. Cozinhe até ficar um pouco além do rosa, cerca de 25 a 30 minutos, depois retire do fogo, mantendo o frango cozinhando no líquido quente. Uma vez que o caldo esfriou, reserve a panela. Retire o frango, deixe esfriar e desmonte a carne e reserve.

Para fazer o arroz, mergulhe o arroz **bwin.com login** água fria por 20 minutos, depois escorra bem.

Enquanto o arroz está molhando, **bwin.com login** uma frigideira **bwin.com login** fogo baixo,

derreta uma colher de sopa de manteiga e doure as amêndoas até ficarem douradas. Escorra **bwin.com login** um papel toalha para remover o excesso de manteiga, então reserve.

Em uma frigideira grande **bwin.com login** fogo médio, derreta uma colher de sopa de manteiga. Adicione a cebola, canela e uma pizca de sal. Cozinhe, mexendo regularmente, até que a cebola fique caramelizada, aproximadamente 15 a 20 minutos.

Adicione o arroz enxaguado e doure, mexendo regularmente, até ficar bem untado com manteiga. Enquanto isso, leve o caldo a ferver.

None

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bwin.com login

Palavras-chave: **bwin.com login - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-08