

Resumo: Tartes de Verão com Courgette, Queijo Mussarela e Cebolinha

Este verão, tive uma paixão por tartes 4 salgadas, seja uma típica tarta de borda funda e assada ao ponto ou uma forma mais livre feita com massa 4 folhada, pesto e tomates. A receita que fiz é uma espécie de híbrido, com uma base crocante e um recheio 4 macio e cremoso.

A massa é crocante e leve. O recheio – ou talvez seja 4 melhor chamar de cobertura – é de courgettes raladas e cebolinha, temperadas com queijo mussarela derretido e cheirosas de hortelã. 4

Você pode acrescentar sementes de funcho ou fatias finas de panceta. Um pouco de raspas 4 de limão ralado seria delicioso, assim como um colher de chá de pimenta verde **casaapostas** conserva adicionada por seu sabor 4 quente e picante.

Tartas de Verão com Courgette, Queijo Mussarela e Cebolinha

Uma 4 grande e crocante tarta de vegetais para ser consumida quente ou fria. Ela é suficiente para alimentar 4 pessoas como 4 parte de um almoço de verão, talvez com uma salada de tomate. Ela é mais fácil de ser feita se 4 você usar massa folhada pronta, cortando-a para que se ajuste ao tabuleiro.

Massa Folhada: 320g

Courgettes: 400g

Queijo Mussarela: 4 320g

Crème Fraîche: 100g

Folhas de Hortelã: 2 colheres de sopa, picadas finamente

Cebolinha: 3

Queijo Parmesão: 30g, ralado

4 Você vai precisar de um tabuleiro raso com cerca de 20cm x 30cm. Pré-aqueça o forno 4 para 220C/marca de gás 8.

1. Forre o tabuleiro com papel manteiga. Role a massa folhada um pouco 4 maior que o tabuleiro, então use-a para forrar o tabuleiro, empurrando a massa para as esquinas e suavemente pelos lados.
2. Coloque 4 um pedaço de papel manteiga **casaapostas** cima da massa e cubra-o com uma camada profunda de grãos de bicarbonato de 4 sódio. Reserve a massa no frigorífico por 20 minutos.
3. Rale as courgettes grossamente, então coloque-as **casaapostas** um escurridor sobre um prato 4 ou tigela. Espalhe-as levemente com sal, misture-as suavemente para que o sal possa cobrir uniformemente, então deixe-as por 40 minutos.
4. Asse 4 a casca de massa no forno pré-aquecido por 15 minutos, então retire do forno, remova o papel manteiga e os 4 grãos de bicarbonato de sódio, então devolva ao forno por 5 minutos até que a superfície esteja seca ao toque.
5. Escorra 4 os ralad

Abricotes Grilhados

Quando encontro um abricote perfeitamente maduro, eu 4 como-o crue, talvez com uma colher de ricota branca de cal. Na maioria das vezes, os abricotes que trago **casaapostas** 4 casa não atendem às suas promessas de cor laranja-avermelhada e acabam no forno, onde uma cobertura de açúcar e o 4 calor do forno é maravilhoso.

[betesportivo sgabetesportivo sga](#)

Esta receita, onde o fruto é grelhado 4 para amaciar a polpa, então preenchido com groselhas e creme e dourado sob o calor, é uma boa opção para 4 abricotes que, embora maduros, não atendem às expectativas.

Abricotes: 8, maduros

Crème Fraîche: 200g

Mascarpone: 100g

Extrato de 4 baunilha: algumas gotas

Groselhas: 150g, frescas ou congeladas

Açúcar de confeiteiro: 2 colheres de sopa

1. Ligue um 4 grillhador (forno) quente. Corte os abricotes ao meio e retire os caroços.
2. Coloque os abricotes ao meio para cima **casaapostas** uma 4 chapa de assar ou prato para assar. Deslize os abricotes sob o grillhador quente e deixe por cerca de 5-7 4 minutos, até que a polpa comece a amaciar.
3. Coloque o creme fraiche e o mascarpone **casaapostas** uma tigela e adicione algumas 4 gotas de extrato de baunilha. Misture, mas faça isso apenas o suficiente para misturar os dois ingredientes juntos, sem sobre-misturar.
4. Retire 4 as groselhas dos talos. Coloque 1 colher de sopa cheia da mistura de creme fraiche no buraco dos abricotes. Espalhe 4 as groselhas por cima e polvilhe generosamente com açúcar de confeiteiro.
5. Devolva os abricotes ao grillhador e deixe o recheio derreter 4 e começar a ferver. As frutas devem estar macias, mas não tão macias que elas desabem. Levante as frutas **casaapostas** 4 pratos pequenos, cerca de 4 metades para cada pessoa.

O governo Biden está tentando aumentar a pressão sobre o Hamas para aceitar um acordo que resultaria **casaapostas** cessar-fogo temporário na guerra de Gaza e da libertação dos reféns mantidos lá.

Blinken discutiu o acordo proposto **casaapostas** reuniões na Arábia Saudita nesta segunda-feira, e planeja fazer a mesma coisa no país terça feira passada (terça) ou Israel quarta - ndia.

Em **casaapostas** sétima viagem ao Oriente Médio desde que a guerra começou **casaapostas** outubro passado, Blinken e seus assessores têm tentado trabalhar numa série de questões como o contínuo uso das armas dos EUA por Israel; uma crise humanitária terrível na Faixa do Gaza.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casaapostas

Palavras-chave: **casaapostas - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-09