

## Productor y director Robert Lorenz presenta "Donegal western": una emocionante historia de acción y thriller

El conocido productor y director, Robert Lorenz, quien ha trabajado anteriormente con Clint Eastwood, está listo para lanzar su nueva película titulada "Donegal western". Esta emocionante historia se desarrolla en los verdes y ondulantes pastizales del condado de Donegal, en la costa oeste de Irlanda, que limita con Irlanda del Norte, pero geográficamente está separado del resto de la República.

En 1974, durante el apogeo del conflicto, una pandilla del IRA dirigida por Doireann (Kerry Condon), una mujer fría y desalmada con un lenguaje ampuloso, mata accidentalmente a un grupo de niños con una explosión en Belfast. Sin arrepentirse realmente del daño colateral, ella dirige a su tripulación mientras escapan a través de la frontera hasta Donegal para esconderse. Terminan en las afueras de un pueblo que parece estar poblado por estereotipos encantadores, incluido un policía de la Garda irlandesa testarudo (Ciarán Hinds), y su mejor amigo, el viudo Finbar Murphy (Liam Neeson), un hombre tranquilo que parece ganarse la vida vendiendo libros usados - y coqueteando tímidamente con su vecina Rita (Niamh Cusack).

### Un elenco estelar y una trama llena de acción

De hecho, el oficio de Finbar es asesinar a personas para el jefe de la mafia local, McQue (interpretado por Colm Meaney con un divertido acento), pero se siente un poco mal por todo eso y se le invita a diferenciar entre su trabajo eliminando a malos que se lo merecían y las terribles acciones del IRA. Jack Gleeson (más conocido por su papel de Joffrey en la serie de televisión "Juego de Tronos") interpreta con alegría el papel del molesto colega más joven de Finbar, Kevin, un pistolero y fanático de Moody Blues que también desea dejar el negocio de los asesinatos y mudarse a la tierra prometida de California, donde puede tocar la guitarra en una banda.

Hay algunos momentos entretenidos y algunas líneas ingeniosas, además de una explosiva confrontación final, pero el tono está cargado de estereotipos, como lo indica el título, que parece confundir la frase "santos y sabios". También hay algo poco caballeroso en la forma en que la trama dispone del personaje de Cusack después de que ella es golpeada y luego olvidada hasta casi el final de la historia.

### Para aqueles que cresceram com pudim de sêmola servido com um blob ensanguentado de geleia, há um momento nostálgico (ou traumático) quando se faz orelhas de massa, conhecidas como orecchiette.

É quando, tendo derramado a água morna no vulcão do cume de farinha, começa a juntar os dois e o cheiro libertado é o mesmo que se levantou do prato na sala de refeição da escola **casino titan** 1988, uma mistura - e levei um pouco de tempo para definir isso - de madeira picada, malte, tabaco, amêndoa e creme. O mesmo cheiro sobe quando se derrama água fervente sobre um monte de couscous instantâneo ou se cozinha semolina halva turca.

Todas essas coisas - farinha de sêmola, couscous, sêmola - são feitas do mesmo: *triticum*

*durum*, ou trigo duro - *grano duro* **casino titan** italiano, *duro* significando duro. E o trigo duro amarelo, de alto teor de proteínas, é duro, o mais duro dos trigos; tem uma qualidade como vidro e se fragmenta quando moído, um comportamento completamente diferente do trigo comum, conhecido como *grano tenero* (significando macio).

A farinha de trigo duro é a farinha usada para (quase) toda a massa seca, bem como para a vasta família de formas de massa fresca de água e farinha do sul da Itália, incluindo orecchiette e cavatelli. Portanto, a farinha de trigo duro é o nome a ser lembrado e procurado no pacote quando se deseja fazer orecchiette. As outras coisas a serem lembradas são: a regra do polegar é de 2:1 farinha para água, portanto, para fazer massa para quatro, você precisa de 400g de farinha de trigo duro e 200g de água morna; e que as crianças são boas **casino titan** fazer massa, porque é necessariamente brincalhona.

Você pode fazer a massa **casino titan** um processador de alimentos, mas trabalhar **casino titan** um tigela ou superfície de trabalho dá mais controle. Primeiro, faça um monte de farinha de trigo duro, depois abra um crater no topo **casino titan** que você possa adicionar a água gradualmente, amassando-a **casino titan** uma bola grosseira, que você então amassa **casino titan** uma bola suave e sedosa (pense **casino titan** bochecha de bumbum polvilhada com talco) bola.

Corte um pedaço de massa do tamanho de um ovo e coloque o restante debaixo de um tigela virada, para que não se seque.

## Orecchiette com tomate cru e cozido

Preparo **15 min**

Cozinha **15 min**

Sirve **4**

- 6 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 alhos
- 500g de tomates frescos sem casca, de boa qualidade **casino titan** lata e esmagados, com o seu suco, esmagados
- Uma mão cheia de manjericão
- 400g de tomates cerejas doces
- Sal
- Orégano seco
- 600g de orecchiette fresca
- Ricota salgada, pecorino, parmesão ou grana padano, para servir (opcional)

Em uma frigideira funda, aqueça três colheres de sopa de azeite de oliva e o alho inteiro picado até que o alho libere um aroma fragrante. Adicione os tomates, metade do manjericão e um pouco de sal, e cozinhe por 15 minutos, pressionando os tomates com o fundo de uma colher de madeira para quebrem **casino titan** uma salsa rica.

Enquanto isso, **casino titan** um tigela larga, misture os tomates cerejas cortados **casino titan** quatro com o alho picado, um pouco de orégano seco e o azeite restante e deixe descansar.

Coza a massa **casino titan** água salgada até ficar al dente, então levante diretamente para a frigideira com a salsa. Misture bem, então espalhe a massa coberta com salsa sobre os tomates crus e misture tudo bem, com mais folhas de manjericão picadas. Divida entre tigelas e passe o queijo ralado **casino titan** torno.

---

### Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: casino titan

Palavras-chave: **casino titan** - symphonyinn.com

Data de lançamento de: 2024-09-05