

apostar na internet - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: apostar na internet

Resumo dos Saladas Fáceis e Refrescantes

Este artigo traz duas deliciosas receitas de saladas, simples e rápidas de preparar. A "**Borlotti bean, tuna and tomato salad**" é uma salada que realça a qualidade dos ingredientes, enquanto a "**Courgettes with hazelnuts, mint and pecorino**" é uma ótima opção para quem deseja uma receita refrescante e fácil de preparar.

Salada de Feijão Borlotti, Atum e Tomate

Esta salada é sobre simplicidade e qualidade dos ingredientes.

Tempo de Preparo: 5 minutos | **Serve:** 2 pessoas

- 300-400g de tomates
- Sal e pimenta preta
- 1 cebola vermelha
- 250g de atum **apostar na internet** conserva
- 1 lata de 400g de feijão borlotti
- Azeite extra virgem de oliva
- 1 manjericão
- Vinagre de vinho tinto

Cubra os tomates **apostar na internet** pedaços e tempere com sal e pimenta. Corte a cebola vermelha **apostar na internet** fatias finas. Escorra o atum e os feijões.

Dispõe os tomates sobre um prato, como base da salada. Tempere os feijões com sal, pimenta e um generoso pouco de azeite de oliva, e distribua por cima dos tomates.

Desmonte o atum **apostar na internet** pedaços generosos, sem desfiar demais, e distribua pelo prato. Depois, distribua as fatias de cebola e as folhas de manjericão picadas. Regue com azeite de oliva e vinagre tinto, tempere e sirva.

Salada de Courgettes com Nozes, Hortelã e Pecorino

Esta salada é fácil de se preparar e muito refrescante. Utilize courgettes firmes para dar à salada uma textura e crocância maravilhosas, oferecendo um contraste com o final cítrico agudo.

Tempo de Preparo: 5 minutos | **Tempo de Cozimento:** 2 minutos | **Serve:** 2 pessoas

- 500g de courgettes, idealmente uma mistura de amarelas e verdes
- 50g de nozes
- Suco de 1 limão
- Azeite extra virgem de oliva
- Sal e pimenta preta
- 1 manjericão
- 75g de pecorino ou parmesão

Lave e seque as courgettes, e use um pela-papas para cortá-las **apostar na internet** finas fatias. Toste suavemente as nozes **apostar na internet** uma frigideira seca, retire do fogo e triture grossamente.

Termine e monte a salada pouco antes de servir. Tempere as fatias de courgette com um bom pouco de suco de limão, um generoso pouco de azeite de oliva, sal e pimenta, e misture com as

folhas de manjeriço picadas e as nozes trituradas.

Use um pela-papas para cortar finas lascas de pecorino e distribua sobre a salada. Sirva imediatamente.

- Chris Shaw é o chef-cozinheiro da Toklas, **apostar na internet** Londres WC2.
- Descubra mais receitas dos seus cozinheiros favoritos na nova aplicação Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida. Inicie uma versão de teste grátis hoje.

None

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: apostar na internet

Palavras-chave: **apostar na internet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-16