

Ministério de Gestão de Emergências da China envia equipe de resgate para Província de Sichuan após enchente e deslizamento de 2 terra

O Ministério de Gestão de Emergências da China enviou neste sábado uma equipe de 2 trabalho para a Província de Sichuan, no sudoeste da China, para orientar os esforços de resgate após uma enchente repentina 2 e um deslizamento de terra.

O ministério também enviou 268 pessoas 2 e 65 veículos do Departamento de Bombeiros e Resgate de Sichuan e 55 pessoas e 35 conjuntos de equipamentos da 2 China Anneng Construction Group Co., Ltd. para ajudar nos esforços de resgate.

Vítimas e desaparecidos

- Duas pessoas morreram.
- Oito 2 ficaram feridas.
- Doze estão desaparecidas.

Desabamento de ponte e acidente de veículos

Uma ponte de túnel desabou 2 durante a inundação repentina e deslizamento de terra, causando a queda de tr s veículos e a morte de cinco pessoas. 2

Local do acidente

A ponte que liga dois túneis **brazino777 cassino** 2 uma via expressa desabou entre a cidade de Kangding e o distrito de Luding da via expressa Ya'an-Kangding. 2

Hora do acidente

Por volta das 3h30 de sábado.

Essas frittatas de salmão defumado quente são tão boas para crianças quanto são para lunchboxes do dia seguinte. Sementes de carvão são uma ótima op o, mas opcionais se você não tiver ou se preocupar **brazino777 cassino** usar quase todo um frasco (eu sempre tenho elas, porque as sementes funcionam maravilhosamente **brazino777 cassino** biscoitos cheddar ou palitos de queijo, e um frasco dura muito para mim). Você pode usar salmão defumado regular nesses, mas prefiro a textura do salmão defumado quente.

Frittatas de salmão defumado quente com agrião-de-monte e rabanetes

Preparo 10 min

Cozer 30 min

Faz 12

Azeite, para untar

6 ovos médios

1 colher de chá de flocos de sal marinho

1 colher de sopa (quase) de sementes de carvão (opcional)

150g de ricota

160g de salmão defumado quente , desfiado

3 cebolinhas , finamente cortadas

Pimenta do reino

Para a salada

15ml (1 colher de sopa) de suco de limão

15ml (1 colher de sopa) de azeite de oliva extra-virgem

½ colher de chá de flocos de sal marinho

80g de agrião-de-monte

200g de rabanetes , finamente cortados

Aqueça o forno para 200C (180C ventilador)/390F/gás 6, e untue generosamente um tabuleiro de molde de muffins de 12 furos (ou, se duvidar das capacidades antiaderentes do seu tabuleiro, encha os furos com cases de muffins de papel). Bata os ovos com o sal, as sementes de carvão, se estiver usando, e 50g do ricota, então equalize a mistura entre os cases de muffins.

Experimente essa receita e muitas outras na nova app Feast: scan ou clique aqui para **brazino777 cassino** versão de teste gratuita.

Toppe cada frittata com alguns colheres de chá de ricota restante, então cubra isso com o salmão defumado desfiado e cebolinhas. Gire generosamente a pimenta do reino por cima, então assa por 20 minutos, até que as frittatas estejam bem inchadas e douradas.

Enquanto as frittatas estiverem cozidas, misture um adereço batendo o suco de limão, o azeite de oliva e o sal. Uma vez que as frittatas estejam cozidas, misture o adereço pelas folhas de agrião-de-monte e rabanetes, e sirva a salada ao lado deles. (Se estivermos com o restante das frittatas e salada do dia seguinte, eu misturo metade das folhas com metade do adereço no primeiro dia, então misturo o restante no dia seguinte, para manter as folhas frescas.)

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: brazino777 cassino

Palavras-chave: **brazino777 cassino - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-21