

# cartas cassino - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: cartas cassino

---

Virgínia,  
Kentucky, EUA  
Ohio, onde um dos mais

P anzanella é um prato zero-resíduo da Toscana e do Úmbria que geralmente é feito mergulhando pão envelhecido **cartas cassino** água para amaciar. Nesse caso, para aumentar o sabor, também usei suco de tomate para amaciar o pão ainda mais, uma dica que peguei do chef Tito Bergamashi, ex-chefe do Petersham Nurseries **cartas cassino** Londres, com quem trabalhei no lançamento do banquetes no Wilderness festival. Usei um pão integral à base de massa fermentada envelhecido, mas qualquer pão real fará (pão branco e marrom de areia, ou pão feito usando o processo Chorleywood - uma maneira de fazer pão fermentado rapidamente), não é tão bom servido molhado, então é melhor economizar isso do lixo de alimentos cozinhando ou fritando).

## Pão estalado anzanella

A anzanella grita verão, com o suco de tomates bem maduros e bem assados usados na melhor vinagrete para amaciar o pão estalado, transformando um ingrediente menos atraente **cartas cassino** algo bem glorioso. A anzanella tradicional é bastante simples e perfeita, mas também é bastante versátil. Se você tiver outros ingredientes para usar, considere criar a **cartas cassino** própria versão adicionando-os ao gosto: vegetais como pimentões, alface picada, aipo, acelga picada, azeitonas, alcaparras; proteínas como anchovas, mozzarella ou feta (embora isso desloque o prato na direção de uma salada grega) e outras ervas como salsa, hortelã ou tomilho são todas ótimas adições. Gosto de dar às receitas uma guinada sazonal quando posso, então também considere adicionar outros ingredientes sazonais como feijão-frade cozido, fatias finas de abobrinha, rabanetes, nabos, ou fatias finas de morangos e pêssegos, ambos dos quais têm uma deliciosa acidez semelhante a tomates.

Serve 2

**300g de tomates maduros**

**Sal marinho e pimenta preta**

**3 fatias de pão estalado** (cerca de 100g) – usei integral

**½ cebola vermelha**, cortada finamente e mergulhada **cartas cassino** água fria por 15 minutos

**1½ colheres (sopa) de vinagre branco ou vermelho**

**4 colheres (sopa) de azeite extra-virgem de oliva**

**8 folhas de manjeriço**, incluindo seus talos

Corte os tomates **cartas cassino** pedaços aleatórios de 3-4 cm, tempere generosamente com sal marinho e coloque **cartas cassino** um coador colocado sobre um tigela.

Desfie o pão estalado **cartas cassino** pedaços do tamanho dos tomates, coloque-os **cartas cassino** uma tigela e temper com o vinagre e uma colher (sopa) de água. Misture, então deixe descansar e amaciar enquanto os tomates soltarem seus sucos.

Depois de 15 minutos ou mais, uma vez que você tenha um bom pool de suco de tomate, bata suavemente o azeite de oliva extra-virgem e pimenta preta recém-moída ao gosto.

Escorra a cebola, adicione ao tigela de pão, então acrescente os tomates esgotados. Despeje a vinagrete por cima e misture gentilmente. Desmonte as folhas de manjeriço, então finamente picando os talos de manjeriço e adicione-os também. Coma imediatamente ou deixe marinar por algumas horas.

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: cartas cassino

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

Data de lançamento de: 2024-07-24