

Receitas da Primavera - Comidas Coloridas e Saborosas

Finalmente, cores e sabores fortes. Depois de encher os espargos com manteiga derretida, estou pronto para algo novo. Pratos da culinária britânica com espargos, limão, gnoquis, bacalhau e rabanetes. A combinação perfeita de cores, texturas e sabores para os dias mais ensolarados de maio.

Gnoquis de Batata Nova com Espargos

Este gnoquis é muito melhor com batatas novas. *Faz 4 porções como entrada. Pronto **novibet workplace** 75 minutos, incluindo o tempo de arrefecimento*

Ingredientes	Quantidade
Batatas novas	250g, peladas
Leite	500ml
Limão	1, a casca ralada finamente
Farinha de arroz	40g
Farinha de trigo	40g
Queijo parmesão ralado	30g, mais extra para polvilhar
manjeriçã picado	2 colheres de sopa picadas
Espargos	400g
Molho de tomate	1 colher de sopa
Azeite de oliva	A gosto

Sopa de Agrião Viva

[r25 sign up bet](#)

Esta sopa é rápida e fácil de preparar, além de ser uma ótima fonte de vitaminas e minerais. Confira a receita completa abaixo e desfrute dessa deliciosa sopa na primavera.

Ingredientes	Quantidade
Fez constantemente	1 e 1/2 xícaras
Cebolas	3 pequenas
Azeite de oliva	1/4 xícara
Água	3 e 1/2 xícaras
Sal	1 colher de chá
Agrião fresco	1 manjô ou 1 pacote (150g)
Maionese ou drisada de iogurte grego	opcional, para servir
Molho de soja	opcional, para servir

Modo de Preparo

1. Desmante e lave o agrião.
2. Em uma panela grande, aquecer o azeite de oliva **novibet workplace** médio fogo e adicionar as cebolas picadas. Cozinhe por 5 minutos, até que estejam transparentes e macias.

3. Adicione o agrião picado e mexa bem.
4. Coloque a água na panela e leve à tona. Tempere com sal a gosto.
5. Deixe ferver por 5 minutos, até que os sabores se misturem. Retire do fogo.
6. Sirva quente, com opção de acrescentar maionese ou drisada de iogurte, e molho de soja ao gosto.

Peixe (Bacalhau) com Creme e Rabanetes

Uma receita simples e deliciosa com bacalhau, creme, rabanetes e manteiga.

- 2 bacalhau fatiado (3cm de espessura)
- 6 rabanetes, com folhas
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de manteiga
- Um pouco de vinho branco
- 2 colheres de sopa de creme

Tenha cuidado ao virar o peixe para evitar que se desfaça.

Modo de Preparo

1. Salgar o peixe **novibet workplace** ambos os lados 10 minutos antes de cozinhar.
2. Cortar os rabanetes ao meio.
3. Fatiar o peixe **novibet workplace** fatias de 3cm de espessura.
4. Em uma frigideira grande, aquecer o azeite de oliva **novibet workplace** fogo médio e adicionar os rabanetes cortados pela metade, cortados lado abaixo.
5. Em seguida, adicionar a manteiga junto com o peixe e dar a volta nos rabanetes.
6. Cozinhar por 5 minutos ou até que o peixe esteja barely feito ao meio.
7. Adicionar as folhas de rabanete, o vinho branco e deixe cozinhar por mais 3 minutos.
8. Adicionar o creme e misturar.
9. Retire do fogo e deixar descansando por alguns minutos antes de servir.

Olav Kooij vence de manera espectacular la etapa nueve del Giro d'Italia

Olav Kooij ganó de manera impresionante la etapa nueve de la carrera ciclista Giro d'Italia. Después de la última subida del día en la ruta de 214 km desde Avezzano hasta Napoli, Julian Alaphilippe lideró el grupo principal, pero pronto fue superado por Jhonatan Narváez.

El ciclista del equipo Ineos Grenadiers parecía encaminado a la victoria a 5 km de la meta, pero el pelotón lo alcanzó rápidamente para producir un emocionante final en el kilómetro final, donde un brillante sprint de Kooij le permitió obtener la victoria.

Kooij logra el triunfo por centímetros

El ciclista holandés superó por centímetros a Jonathan Milan en la línea de meta, lo que representa su victoria número 33 como profesional y su primer triunfo en una Gran Vuelta, algo que había soñado.

Reacciones de los ciclistas

Kooij declaró: "Este era el paso que estaba buscando, realmente estaba esperando mi primera Gran Vuelta. Creo que esta es realmente una de las que soñaba."

Tadej Pogacar retuvo la camiseta rosa y elogió al ciclista de su equipo UAE Team Emirates, Juan Sebastián Molano, por su tercer lugar en la carrera del domingo.

Pogacar dijo: "No me he convertido en un hombre de lances, pero Molano hizo un muy buen trabajo para estar al frente en el final. No ganó, pero tercero es un buen resultado y estuve feliz de ayudar a un amigo."

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: novibet workplace

Palavras-chave: **novibet workplace - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-16