

## O nosso fogão de 1972: uma ligação com a Sophia Loren e a culinária italiana

Assim como mencionei antes, nosso fogão é um GasFire Cucina 800 de 1972, com quatro queimadores. Ele é a versão de quatro queimadores do modelo de cinco queimadores ilustrado no livro de Sophia Loren, "In the Kitchen with Love", publicado **betesporte net** 1972, que coincidentemente é o ano **betesporte net** que eu nasci, o que nos liga, a nós, nossos fogões, a cozinha e os livros de forma indivisível. No entanto, o modelo maior dela tinha uma disposição diferente de queimadores, além de um lério protetor para um termostato, enquanto o meu tem um tampo grande com pivô, que protege a parede; sendo branco, ele também é uma tela para salpicos, o que significa que Sophia e eu não estamos ligados **betesporte net** limpar.

Tomate é o pior e o melhor, especialmente quando a salsa está fermentando bem: quase estável, mas de vez **betesporte net** quando entra **betesporte net** erupção **betesporte net** um berrico de bolha que salpica como uma cena de crime à espera de análise de padrões. Hoje, havia também pimentões e batatas **betesporte net** uma receita improvisada que exige que a tampa esteja ligada e desligada, causando flutuações de temperatura que incentivam salpicos. Vale a pena, no entanto, por essa espécie de veludo, verão de cozimento de verão e também porque sugeri fazer uma quantidade dupla, metade para ir com massa e o restante com ovos fritos ou fatias de fetal.

Dependendo de onde você estiver no sul da Itália, essa espécie de prato improvisado de verduras de verão (tomates, pimentões, berinjela, abobrinha) pode ser chamado de *ciambotta*, *cianfotta*, *ciambrotta* ou *giambotta*, todas as quais são suficientemente *onomatopéicas*. Essa versão é inspirada **betesporte net** uma *ciambottella* de tomate, pimentão, cebola e batata que comi **betesporte net** Avellino na Campania.

Se você estiver usando tomates frescos, quer 1kg de qualquer variedade (ou mistura de variedades) que pareça mais saborosa. Se eles forem tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente cortem-nos ao meio. Cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente; então, pode cortar grossamente a polpa. Se você estiver usando três latas de tomates de damasco, saboreie primeiro e, se gostar do sabor do suco, mantenha-o, caso contrário, esgote-o e esmague os tomates com as mãos ou um esmagador de batatas.

## Ciambotta – pimentões, tomates e batatas grelhados (para duas refeições, com massa e com ovos ou queijo)

Serve 4

**1kg tomates** (uma mistura de variedades, se desejar), ou 3 x 400g latas de tomates de damasco

**6-8 colheres de sopa de azeite de oliva**

**2 cebolas grandes**, peladas e cortadas **betesporte net** meias-lua fina

**2 pimentões vermelhos**, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **betesporte net** tiras grossas

**2 pimentões amarelos**, os talos, a pith e as sementes descartados, a polpa cortada **betesporte net** tiras grossas

**Sal e pimenta preta**

**2 batatas grandes**, peladas e cortadas **betesporte net** quartos

**2 alhos**, pelados e deixados inteiros

**1 pequeno pimento vermelho**, ou um pizca de flocos de pimenta vermelha, ao gosto

**1 pequeno punhado de manjeriço**, folhas picadas (opcional)

Para servir

**1a refeição: 500g de fusilli**

**2a refeição: ovos fritos ou cozidos ou fatias de fetal**

Se você tiver tomates pequenos de cereja ou datil, simplesmente corte-os ao meio. Caso contrário, cubra os tomates maiores com água fervente por dois minutos, então escorra e cubra com água fria, o que deve fazer com que a pele se desprenda facilmente. Cortar grossamente a polpa. (Ou use tomates **betesporte net** conserva, esgotados, se preferir.)

Em uma grande frigideira ou panela com tampa, aqueça o azeite com a cebola e os pimentões, tempere com um pouco de sal e cozinhe, revolvendo, por cinco minutos. Cubra a frigideira e cozinhe por 10 minutos, neste momento as verduras irão abrandar e desabar um pouco. Adicione os tomates, batatas, alho, pimenta e outra pitada de sal, cubra novamente e cozinhe por 30 minutos, até que as batatas estejam tenras. Desmonte a tampa e cozinhe por mais cinco ou 10 minutos. Se **betesporte net** qualquer momento a frigideira parecer seca, adicione um pouco de água; se parecer muito aquoso, continue cozinhando. O resultado final deve ser macio e cremoso. Tempere ao gosto e misture.

Divida o conteúdo da frigideira **betesporte net** duas partes, uma um pouco maior que a outra. Enquanto ferve 400-500g de fusilli **betesporte net** água salgada, aquecimento suavemente a porção menor, usando o dorso de uma colher de madeira para esmagar quaisquer pedaços maiores, e adicione um punhado de hortelã picada e alguns flocos de pimenta vermelha, se quiser. Adicione o massa cozida à frigideira, junto com um pouco da água de cozimento de massa para soltar, se achar necessário.

Agora que o tempo está quente, é uma boa ideia manter o restante da salsa no frigorífico até estar pronto para usá-lo. Aquecimento suavemente, rasgando **betesporte net** hortelã picada e servir coberto com ovos fritos ou cozidos ou uma fatia grossa de fetal.

## **Joe Biden criticizado por hablar demasiado sobre la muerte de su hijo durante las reuniones con las familias de los miembros del servicio estadounidense fallecidos en Kabul**

Se informa que Joe Biden recibió críticas por parte de algunas familias de los miembros del servicio estadounidense que murieron en los ataques de Kabul en agosto de 2024, ya que el presidente supuestamente pasó la mayor parte del tiempo hablando sobre la muerte de su propio hijo, Beau.

### **La reacción de Jen Psaki**

Jen Psaki, quien en ese entonces se desempeñaba como secretaria de prensa de la Casa Blanca, describe la situación en su nuevo libro. Según Psaki, hubo un silencio "un poco demasiado largo" después de que ella preguntara al presidente si todavía se encontraba en la línea.

### **El libro de Jen Psaki: "Di más: Lecciones del trabajo, la Casa Blanca y el mundo"**

El libro de Psaki, "Di más: Lecciones del trabajo, la Casa Blanca y el mundo", será publicado en los EE. UU. la próxima semana. El libro aborda, entre otros temas, la relación de Biden con la

muerte de su hijo.

## **La muerte de Beau Biden**

Beau Biden, exfiscal general de Delaware y hijo del presidente Biden, falleció de cáncer cerebral en 2024 a los 46 años. El padre de Biden ha cuestionado en repetidas ocasiones si los "fosos de combustión" en las bases estadounidenses en Irak pudieron haber causado el cáncer de su hijo.

## **Las experiencias de pérdida de Biden**

En su libro, Psaki también se refiere a las experiencias de pérdida de Biden, incluyendo la muerte de su primera esposa, Neilia Biden, y su hija Naomi en un accidente de tránsito en 1972, eventos que, según Psaki, Biden a menudo menciona como una forma de conectarse con otras personas en momentos de luto.

## **La controversia en Dover**

La visita de Biden con las familias en la Base de la Fuerza Aérea de Dover, sin embargo, generó controversia y ataques políticos.

## **Información errónea sobre la mirada al reloj**

Psaki describe y desestima como "información errónea" la afirmación de que Biden miró su reloj durante la transferencia de los restos. Sin embargo, reconoce que las críticas sobre el hecho de que Biden hablara demasiado sobre su hijo fueron más difíciles de abordar.

## **Una conversación difícil con el presidente**

Psaki recuerda la dificultad de informar al presidente sobre la historia del New York Times, ya que ella consideró difícil informarle sobre una historia que criticara su forma de hablar sobre la muerte de su hijo.

---

### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: betesporte net

Palavras-chave: **betesporte net - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-21