

pokerplay - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: pokerplay

Happy Gilmore 2: Netflix anuncia a sequência do clássico da comédia

Cerca de 30 anos desde que soltou seu último drive de slapshot, o campeão de golfe mais irritado está retornando à caixa do tee.

Uma sequência de "Happy Gilmore" está **pokerplay** andamento, anunciou a Netflix **pokerplay** um post no X da quarta-feira, com Adam Sandler retomando seu papel como o neurotico protagonista da comédia clássica de 1996.

Sandler co-escreveu o filme de 1996, que vê um jogador de hóquei fracassado fazer a transição turbulenta - às vezes violenta - para fenômeno do golfe **pokerplay** ordem para salvar a casa de **pokerplay** avó do despejo.

No caminho de Gilmore está o arqui-inimigo Shooter McGavin, interpretado por Christopher McDonald, que **pokerplay** março provocou que Sandler estava trabalhando **pokerplay** um roteiro de sequência.

"Está **pokerplay** andamento. Os fãs o exigem, dammit!" McDonald disse durante uma entrevista **pokerplay** um episódio do show de rádio "Audacy's 92.3 The Fan", adicionando que estava "muito, muito satisfeito" quando leu um rascunho inicial que Sandler lhe mostrou.

Julie Bowen, Frances Bay e Kevin Nealon estrelaram ao lado dos dois no original, assim como Carl Weathers, que morreu aos 76 anos **pokerplay** fevereiro.

Weathers interpretou Derick "Chubbs" Peterson, um profissional aposentado que se torna mentor de Gilmore, e foi descrito por Sandler como "um homem verdadeiramente grande" **pokerplay** uma publicação do Instagram pagando tributo ao jogador de futebol turned ator.

"Grande pai. Grande ator. Grande atleta," Sandler, de 57 anos, escreveu. "Tão divertido de estar por perto ... Carl sempre será conhecido como uma verdadeira lenda."

Entre os papéis mais icônicos de Sandler, a comédia de slapstick provou ser um favorito de fãs e profissionais de golfe, inspirando inúmeras recriações da técnica incomum de Gilmore - e até mesmo um apelido de golfe da vida real.

"A coisa engraçada é que há tantos não-golfistas que saberiam o que é o 'Happy Gilmore swing' ou eles assistiram ao filme," disse a vencedora do Ladies European Tour Amy Boulden à **pokerplay** 's Living Golf **pokerplay** 2024.

"Acho que isso é ótimo porque tem tantas pessoas de fora do golfe interessadas. Elas assistiram ao filme e então elas irão ao campo de treinamento e tentar replicar esse swing de golfe icônico."

Receita de vinagrete simples e aromática

A receita de vinagrete que faço com mais frequência é uma versão simples com vinagre, azeite de oliva, mostarda suave, sal e pimenta. Eu adiciono apenas um leve sabor de alho, deixando-o mergulhado no vinagre por 10 minutos para tirar o amargor. Eu uso um azeite de oliva comum **pokerplay** vez de algo mais picante ou fruity, mexendo tudo **pokerplay** um frasco bem fechado. Eu poderia fazê-lo dormindo.

Às vezes, é necessário um adereço mais aromático: um com hortelã picada e vinagre de xerés para tomates; ou com a mais leve pitada de mel para folhas amargas, como agrião ou achicória ou com hortelã e estragão para acompanhar beringela ou abobrinhas grelhadas. Um adereço para realçar os ingredientes frescos, **pokerplay** vez de esconderem. Uma leve e revigorante loção para exaltar os sabores dos ingredientes **pokerplay** vez de um que sufoca. Um adereço

para trazer harmonia e equilíbrio. É o que torna algumas folhas bem escolhidas especial o suficiente para comer como um prato único.

Por enquanto, no início do verão, com vegetais jovens e folhas na cozinha, estou mantendo meus adereços simples, limpos e sem artifícios. Uma adição de mel claro e folhas de hortelã picadas foi minha escolha para uma salada vermelha e branca de achicória e os finos, crocantes e mantegosos croutes que a acompanhavam. Nós comemos com fatias de gravlax.

Verduras grelhadas podem levar um adereço mais complexo: um pouco de xarope de bordo nas frentes de batatas grelhadas; gochujang e soja para beringela grelhada; wasabi e óleo de gergelim para fatias de repolho grelhado. Misturar tudo juntos enquanto as verduras grelhadas ainda estiverem quentes é uma coisa muito boa, as verduras parecem absorver os sabores mais facilmente, mas ainda melhor é incorporar os sucos de grelha na óleo e aromáticos. Algo que fiz esta semana com uma assadeira de cenouras de primavera, abobrinhas e espargos cujos açúcares haviam caramelizado deliciosamente na assadeira.

Verduras de primavera grelhadas, hortelã e adereço de limão tarragon

Um adereço verde vívido, animado com ervas jogado com vegetais grelhados. Se você tiver abobrinhas pequenas, cada uma não mais grossa do que o seu dedão do meio, então você pode cortá-las ao meio na direção da largura. Caso contrário, corte-os **pokerplay** moeduras grossas. A água quente adicionada ao adereço pode parecer incomum, mas ajuda os ingredientes a fazerem um adereço suave e cremoso. *Serve 4. Pronto **pokerplay** 1 hora*

Abobrinhas 3, médias

Espargos 2 maços

Cenouras 4, pequenas

Cogumelos 100g, pequenos

Azeite de oliva 5 colheres de sopa

Para o adereço:

Suco de limão 45ml

Hortelã 15g

Menta 20 folhas

Manjeriço 20 folhas

Azeite de oliva 120ml

Água quente 2 colheres de chá

Preaqueça o forno para 220C/marca de gás 7.

Limpe as abobrinhas e corte **pokerplay** fatias grossas ou, se tiver pequenas, corte-as ao meio na direção da largura. Recorte as pontas duras do espargo, removendo quaisquer extremidades duras, então corte-os **pokerplay** pedaços de 2. Escovar as cenouras, descascando apenas se achar necessário, então corte-as ao meio na direção da largura.

Recorte os cogumelos e, dependendo do seu tamanho, corte-os ao meio (botões ou castanholos pequenos) ou **pokerplay** pequenos aglomerados (shimeji ou enoki). Coloque as abobrinhas, espargos, cenouras e cogumelos **pokerplay** uma assadeira, verte o azeite, tempere com sal e pimenta e mexa cuidadosamente para que estejam bem untados. Asse por 30 minutos até ficarem tenros.

Enquanto as verduras assam, faça o adereço: retire as folhas de hortelã dos talos e coloque-as **pokerplay** um liquidificador ou processador de alimentos. Adicione as folhas de hortelã e manjeriço. Despeje o suco de limão, tomando cuidado para excluir quaisquer sementes, então despeje o azeite de oliva e água quente. Tempere com sal e pimenta preta, então processe para um adereço verde brilhante, suave e untuoso. Quando as verduras estiverem macias e tenras,

despeje o adereço sobre elas na assadeira, mexendo para incorporar os sucos de assadeira e virá-las suavemente para untar e aquecer o adereço, então transfira para uma travessa de servir.

Achicória com hortelã e adereço de mel vinagre

'As croûtes fornecem uma contraste de texturas': achicória com hortelã e adereço de mel vinagre.

[ibet apostas](#)

As croûtes são fritadas **pokerplay** azeite de oliva e fornecem um contraste de texturas, mas há outra abordagem, que consiste **pokerplay** pincelar as fatias de pão com manteiga derretida antes de fritá-las, dando-lhes um sabor mais profundo e interessante. É o método que uso aqui, mas frite-os **pokerplay** óleo apenas se quiser manter a receita sem laticínios. *Serve 3-4 como uma salada leve. Pronto **pokerplay** 25 minutos*

depois da promoção do boletim informativo

Vinagre de xerés 1 colher de sopa

Mostarda dijonesa 2 colheres de chá

Alho 1 dente

Azeite de oliva 4 colheres de chá

Mel 1 colher de chá

Folhas de hortelã 20, pequenas a médias

Achicória, treviso ou radicchio 4 cabeças, brancas, vermelhas ou algumas delas

Salsa uma mão cheia, picada

Para as croûtes:

Manteiga 40g

Pão branco 4 fatias finas, ou 6-8 fatias finas de baguete

Azeite de oliva 3 colheres de sopa

Coloque o vinagre de xerés e a mostarda dijonesa **pokerplay** uma tigela pequena. Escale o alho e esmague-o a uma pasta. (Eu acho que é mais fácil fazer isso com um pilão e um pisão e um pouco de sal marinho.) despeje a pasta de alho no vinagre. Moer um pouco de pimenta preta, então, usando uma pequena batedeira ou forquilha, bata no azeite de oliva e mel. Espore a hortelã picada e mexa-a, então reserve.

Separe as folhas de achicória cuidadosamente sem rasgá-las, então lave-as **pokerplay** água gelada e escorra.

Derreta a manteiga **pokerplay** uma panela pequena. Se as fatias de pão forem grandes, desmonte **pokerplay** pedaços de aproximadamente 3cm de comprimento. Pincele todas as fatias de pão com manteiga derretida generosamente. Aquecer o óleo **pokerplay** uma frigideira raso, então coloque o pão na fritade quente e cozinhe por alguns minutos até que a parte inferior esteja dourada. Virar e dourar o outro lado, então remover com uma colher furada ou pinças de cozinha para papel absorvente. Sal com levemente as torradas.

Coloque as folhas **pokerplay** uma tigela de servir ou prato raso e coloque as croûtes entre elas. despeje o adereço, polvilhe com salsa e sirva o mais rápido possível, enquanto as croûtes ainda tiverem alguma crocância nelas.

Siga Nigel no Instagram [NigelSlater](#)

Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](#)

Assunto: pokerplay

Palavras-chave: **pokerplay - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-29