

# bet317 - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: bet317

---

M y wife Lucy e eu recentemente abrimos um bistro francês de vizinhança no oeste de Londres, inspirado e nomeado após a minha avó Joséphine. É nossa primeira empreitada conjunta e nosso projeto mais pessoal até o momento, com o restaurante lembrando os *bouchons* típicos de minha cidade natal, Lyon. Servimos a comida que a minha avó costumava cozinhar, e o menu apresenta muitos pratos que são únicos bet317 Lyon, além de algumas famosas especialidades de bistro francês. Como a cozinha de Lyon, as receitas de hoje são rústicas e robustas, além de serem uma ótima maneira de celebrar o Dia da Bastilha bet317 14 de julho.

## Ovos bet317 meurette

Os ovos bet317 meurette de Claude Bosi (ovos bet317 molho vermelho, cogumelos, bacon e cebolas).

Este aperitivo clássico francês apresenta ovos bet317 molho vermelho com cogumelos, cebolas e bacon. É muito rico, não apenas porque envolve reduzir uma garrafa inteira de vinho tinto.

Preparo 15 min

Cozer 50 min

Serve para 4

**2 colheres de sopa de azeite de oliva**

**250g bacon grosso** (idealmente francês, e ainda melhor de Alsácia), cortado bet317 lascas

**2 cebolas pequenas**, descascadas e picadas finamente

**2 dentes de alho**, descascados e picados

**400g de cogumelos champignon**, cortados bet317 quartos

**20 cebolinhas pequenas**, descascadas

**Sal e pimenta**

**750ml de vinho tinto** – escolha um leve ou de cor média, como beaujolais ou pinot noir

**8 ovos grandes**

**300ml de caldo escuro reduzido**

**Um pouco de perecedouro de perecedouro**, para decorar

Coloque o azeite bet317 uma grande frigideira de ferro fundido sobre uma fonte de médio calor. Adicione as lascas e frite, mexendo frequentemente, por cerca de cinco minutos, até que elas liberem a gordura e fiquem crocantes. Use uma colher de peneira para transferir as lascas para um prato, deixando a gordura de bacon na frigideira.

Adicione os alhos e as cebolas picadas à frigideira quente e refogue, mexendo, por alguns minutos, até que amoleçam. Adicione os cogumelos e as cebolas inteiras, tempere e cozinhe por cerca de cinco minutos, até que eles, também, amoleçam. Levante a mistura de cebola e cogumelo e reserve.

Despeje o vinho na frigideira, então reduza quase a um glacê – dependendo do tamanho da frigideira, isso levará entre 10 e 20 minutos. Tempere com o caldo, traga a uma simmer, então cozinhe por 15-20 minutos, até que a salsa engrose – deve ter um sabor rico e profundo e ser espesso o suficiente para não escorrer de um prato.

Enquanto a salsa está reduzindo, cozinhe os ovos bet317 uma panela com água quase fervente. Coloque dois ovos bet317 cada um dos quatro tigelas rasas, tempere com sal e pimenta, então arranje o bacon, cogumelos e cebolas ao redor deles. Espoje uma quantidade generosa de salsa por cima, tempere novamente ao gosto e sirva decorado com perecedouro picado de perecedouro.

## Sole Grenobloise

Sole Grenobloise de Claude Bosi.

Não há muito mais francês do que estes solos recheados **bet317** uma salsa agriada, infundida com manteiga marrom, capers, limão e salsa.

Preparo **10 min**

Cozer **20 min**

Serve para **4**

**Sal e pimenta preta**

**4 solos de Dover** , cerca de 500g cada, limpos e sem pele – peça ao peixeiro que faça isso para você, se necessário

**100g farinha de trigo**

**350g de manteiga sem sal**

**2 colheres de sopa de capers lilipu** , esgotados

**Suco e casca de 2 limões**

**2 mãos cheias de cubos de 1cm croûtons**

**Salsa picada de salsa** , para decorar

Tempere o sol com sal e pimenta, então passe ambos os lados na farinha e sacuda qualquer excesso.

Derreta 150g de manteiga **bet317** uma grande frigideira de ferro fundido sobre uma fonte de médio-alto calor, então coloque os solos e cozinhe por dois a três minutos de cada lado, até que estejam dourados e cozidos. Levante o peixe da frigideira, coloque **bet317** um prato quente **bet317** um local quente e deixe descansar.

Enquanto isso, derreta os 200g de manteiga restantes na mesma frigideira sobre uma fonte média, então cozinhe por cerca de cinco minutos, até que fique dourada e comece a cheirar a nozes. Tire a frigideira do fogo, então misture os capers, suco de limão e croûtons.

Coloque um sol **bet317** cada um dos quatro pratos, espalhe a manteiga marrom por cima, decore com salsa e casca de limão ao gosto e sirva imediatamente.

## Pommes duchesse

Pommes duchesse de Claude Bosi.

Um acompanhamento clássico de escola feito com purê de batata moldado **bet317** elegantes rosetas e assado até dourado e crocante por fora, enquanto fica macio e cremoso por dentro. Eles combinam bem com quase tudo o que você costumaria servir com purê ou batatas assadas.

Preparo **5 min**

Cozer **1 hr**

Serve para **4**

**1kg de batatas desiree**

**Sal e pimenta**

**100g de manteiga macia salgada**

**2 gemas de ovo**

**Uma pitada de noz-moscada ralada**

**Cebolinha picada** , para decorar

Descasque e corte as batatas **bet317** quartos, então coloque-as **bet317** uma panela de água salgada. Leve a água a ferver, cozinhe por 15-20 minutos, até ficar tenro, então escorra bem e deixe ficar algum tempo para secar a vapor. Passar os batatas cozidas por um rico ou moedor, ou esmagá-las com um esmagador, até ficarem muito, muito suaves, então deixe esfriar ligeiramente.

Preaque o forno a 220C (200C fan)/425F/gas 7, e untue uma assadeira ou cubra-a com papel manteiga.

Coloque o purê de batata frio **bet317** um tigela grande, adicione a manteiga macia e gemas de ovo, tempere com sal, pimenta e noz-moscada ao gosto, então misture até que esteja tudo bem combinado e suave.

Coloque a mistura de batata **bet317** uma saca-açúcar com bico **bet317** estrela (ou **bet317** uma bolsa de alimentos da qual você pode cortar um canto), então modele rosetas de purê de batata na assadeira preparada. Asse por 20-25 minutos, ou até que esteja dourado e crocante.

Remova, decore com cebolinha e sirva temperado com sal e pimenta adicionais, se necessário.

- Claude Bosi é chef/co-proprietário de Joséphine e Bibendum, e chef executivo/parceiro de Socca e Brooklands, todos **bet317** Londres
- Descubra mais receitas de seus cozinheiros favoritos na nova aplicativo Guardian Feast, com recursos inteligentes para tornar a cozinha diária mais fácil e divertida. Comece **bet317** versão grátis hoje.

A propriedade remota Sore Fagerfjord, no sudoeste de Svalbard – 60 milhas quadradas (km<sup>2</sup>) das montanhas e planície - estava à venda por 300m (277 m).

O arquipélago está localizado a meio caminho entre o continente da Noruega e do Pólo Norte, **bet317** uma região ártica que se tornou um ponto de acesso geopolítico-econômico à medida onde as relações com os países vizinhos estão cada vez mais frias.

Svalbard é governado sob um quadro legal incomum que permite a entidades estrangeiras ganhar pontos de apoio na região.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet317

Palavras-chave: **bet317 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-01