

Aprenda português com uma lição na cozinha de uma italiana São Paulo

As aulas de italiano geralmente ocorriam no salão, uma mesa de teca grande com uma cobertura de veludo, sob uma parede de livros, muitos dos quais pareciam ser legais. Mas a cada algumas semanas, quando o marido da minha professora de italiano estava trabalhando casa (consultando os livros, esperava), tínhamos a aula na cozinha. Não era um quarto grande, com unidades de armazenamento todas as quatro paredes, e telhas marrons e laranja ambas as paredes e o chão, o que o fazia parecer ainda menor do que era. No entanto, ele conseguiu acomodar uma mesa quadrada com um topo de formica, duas cadeiras e dois taburetes. E lá nós nos sentávamos e revisávamos verbos ou liamos artigos de jornal simplificados sobre assassinatos não resolvidos.

Se eu não tivesse gostado tanto da minha professora, poderia achar aquela sala claustrofóbica. Mas eu gostava dela, assim como dos verbos e dos assassinatos e dos azulejos, então eu adorava estar sua cozinha marrom. Ela sempre nos preparava chá, o que, quando estávamos no salão, significava que ela desaparecia. Sentado à mesa de cozinha da minha professora, no entanto, eu podia vê-la ferver a água uma panela e alcançar a teiera e xícaras de porcelana com um taburete. Ela tomava leite no chá, um hábito que ela pegou quando morava Bradford quando jovem, ela me disse, junto com uma predileção por biscoitos de leite maltado.

A outra coisa sobre sentar-se na cozinha era vislumbrar a ceia. A panela de sopa na fogueira, um tigela de feijão verde cozido com uma tampa, ou algo sob folha de alumínio no balcão – isso era quase sempre vegetais cozidos, o cheiro quente do qual balançava entre agradável e farty, mas mesmo isso eu amava. A cozinha também tinha uma grande janela com uma prateleira que se encontrava no balcão e, uma noite de verão, quando havia uma bandeja de pimentões recheados sentados meio dentro, meio fora, nós realmente discutimos aqueles, como descansar era importante, como as migalhas deveriam ser macias e o orégão seco.

Anos depois, encontrei a receita de pimentões recheados de Jeanne Caròla Francesconi seu vasto livro de cozinha napolitana e estava brevemente de volta à mesa da minha professora. Aqui, substituí os pimentões por tomates, bem como adicione cubos de berinjela frita à mistura de recheio de cápsulas, azeitonas, salsa, salsa picada, pão molhado e alguns filetes de anchovas picados.

Você poderia, se quiser, espalhar alguns cubos de batatas ou berinjela ao redor dos tomates enquanto eles assam – apenas tenha certeza de que eles são cortados pequenos, para que eles cozinhem no mesmo tempo que os tomates, e estão bem cobertos óleo. Uma vez que eles saem do forno, deixe os tomates descansar por meia hora, e até três no verão, para que os sabores se assentem. Uma janela é o melhor lugar para isso.

Tomates recheados

Preparo **25 min**

Cozinhar **40 min**

Sirve **4**

8 tomates maduros, firmes, carnudos, do meio tamanho

Sal

6 colheres de sopa de azeite de oliva

2 dentes de alho, descascados

1 berinjela pequena , cortada cubos de 1 cm
1 colher de sopa de capes
100 g azeitonas sem caroço
1 colher de chá de salsa picada
1 colher de chá de orégão seco
6 colheres de sopa de molho de pão branco macio
4 - 6 filetes de anchovas (opcional)

Corte as tampas dos tomates e reserve-as, depois escorra a polpa – carne, sementes e suco – um tigela. Espalhe um pouco de sal na cavidade de cada tomate e defina-os de lado.

Passar a polpa, sementes e suco por um moinho de alimentos ou peneira, ou esmagá-lo à mão, retirando e descartando quaisquer partes duras.

Em uma frigideira, aquecer o azeite uma chama média, douçemente fritar um dos dentes de alho descascados até que este esteja levemente dourado, então descartá-lo. Adicione os cubos de berinjela e douçemente frite-os – eles absorverão todo o óleo, mas continue movendo-os torno da frigideira. Uma vez que a berinjela estiver ligeiramente dourada, picar o outro dente de alho e adicioná-lo à frigideira com as cápsulas, azeitonas, salsa, orégão, molho de pão, anchovas (se usando), e um pouco do suco de tomate reservado.

Aqueça o forno a 180C (160C fan)/350F/gas 4. Sentar os cascos de tomate vazios uma tigela para assar levemente untada, encher com a mistura de recheio, então colocar as tampas de volta cima. Ziguezague os tomates com mais azeite, então assar por 40 minutos, até que os tomates estejam macios e um pouco arrugados e a mistura de recheio esteja inchada.

Madison Keys e outros jogadores reagem a protestos no Aberto da Itália

Madison Keys brincou que havia sido tentada a confrontar os manifestantes quando uma série de partidas no Aberto da Itália foram interrompidas por um grupo de protesto do clima da última geração, segunda-feira.

Durante a vitória de Keys por 6-2, 6-1 sobre Sorana Cirstea, o jogo foi interrompido por quase uma hora depois que os manifestantes jogaram confetes nas quadras de saibro e tentaram colar-se ao estádio. "Honestamente, assim que os vi atravessarem a barreira, a minha primeira ideia foi: 'Devo ir enfrentá-los?'" disse Keys, rindo. "Parei e então o juiz [de cadeira] começou a me gritar para que eu fosse sentar. Infelizmente, está começando a se tornar um pouco comum o que está acontecendo. Nesse ponto, eu supus que provavelmente seria um atraso e tentei sair do campo e me reagrupar."

Quase exatamente ao mesmo tempo, manifestantes também interromperam o jogo no Court Pietrangeli, onde estava acontecendo um jogo de duplas. No Grandstand, o segundo maior campo Roma, os manifestantes foram impedidos de entrar no campo. Quando questionada sobre a frequência crescente de protestos no tênis, Keys disse:

"Não é a melhor sensação quando você está no campo. Seu primeiro pensamento é sua segurança. Talvez começar a banir o cimento e a cola das bolsas seja um começo."

Chave vai enfrentar Iga Swiatek

Keys enfrentará Iga Swiatek, a cabeça de chave, uma revanche da semifinal do Aberto de Madrid depois que Swiatek derrotou Angélique Kerber por 7-5, 6-3. A corrida promissora de Naomi Osaka chegou ao fim na quarta rodada, pois ela foi derrotada por Qinwen Zheng, a sétima cabeça de chave e finalista do Australian Open, por 6-2, 6-4. Zheng enfrentará Coco Gauff, a terceira cabeça de chave, que derrotou Paula Badosa por 5-7, 6-4, 6-1.

Cameron Norrie é derrotado por Stefanos Tsitsipas

Após as conquistas de 2024 e início de 2024, que Norrie alcançou a classificação mais alta sua carreira, o número 8, ele está desesperado para dar outro passo sua carreira. Atualmente classificado 30º, ele não perdeu para um oponente de menor classificação durante a temporada de saibro, mas tem sido magro contra os elite, muitos dos quais são capazes de superá-lo e ultrapassá-lo.

"Eles estão fazendo as coisas melhor do que eu", disse Norrie. "Mais preciso com o forehand, servindo melhor do que eu. Acho que estou retornando muito bem, mas sim, um pouco mais preciso com o forehand e jogando melhor nos pontos importantes do que eu."

[bonus em cassino](#)

Relação: Pés de barro: como os melhores do mundo lutam para moldar seu jogo para a superfície

Andy Murray, por sua vez, optou por fazer uma mudança significativa de equipamento tarde sua carreira. Murray, que tem jogado com raquetes Head durante toda a sua carreira, testará uma raquete Yonex quando retornar à competição esta semana um ATP Challenger Bordeaux.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: fifa na betano

Palavras-chave: **fifa na betano - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-11-16