

<https://www.betano.com> - [symphonyinn.com](https://www.symphonyinn.com)

Autor: [symphonyinn.com](https://www.symphonyinn.com) Palavras-chave: <https://www.betano.com>

Receitas de quesadilhas de queijo e milho com ceboladas assadas ou calçots

A escolha do queijo é crucial, disse a Karla Zazueta, que sempre escolhe um com textura longa e fibrosa. Ela recomenda o queijo Anatolia - uma variedade turca similar ao quesillo, um queijo da região mexicana de Oaxaca; pode ser encontrado <https://www.betano.com> lojas turcas. Alternativamente, uma combinação de mozzarella dura (em bloco ou pré-rajada) com cheddar também obtém resultados deliciosos. Ainda mais importante, concordamos que não há nada melhor do que standing <https://www.betano.com> frente ao fogão e comer uma quesadilha recém-cozida do grades.

Ingredientes

- 8 ceboladas (cebolinhas com bulbos grandes), ou calçots, se disponível
- Azeite de oliva, para molhar
- Sal e pimenta-do-reino
- 1 rolo de milho
- 200g de queijo mozzarella ralado, ou queijo Anatolia
- 30g de queijo cheddar ralado
- 8 pequenas tacos de milho,
- Ou pequenas tortilhas de trigo

Para a salada

- 50g de coentro, folhas e talos macios
- Raspas e suco de 2-3 limões - você precisa de 4 colheres de chá de suco
- 1/2 alho
- 1 colher de chá de vinagre de alho
- 1/2 pequena cabeça de repolho branco, muito finamente folhada
- Uma pitada de sal

As receitas de quesadilha de queijo e milho com ceboladas assadas ou calçots são perfeitas para uma refeição rápida e gourmet <https://www.betano.com> casa. Eis os passos detalhados para preparar este prato e impressionar <https://www.betano.com> família e amigos.

Modo de Preparo

1. Preaqueça o forno para 220°C (200°C sob convecção)/425°F/nível de gás 7.
2. Dispõe as ceboladas <https://www.betano.com> uma única camada num tabuleiro de assadeira, regue com um pouco de azeite de oliva, tempere bem e assa por 15 minutos ou até que estejam douradas e macias (o tempo exato de assado dependerá do tamanho das ceboladas).
3. Enquanto isso, prepare o repolho. Misture o coentro, suco e cascas de limão, alho picado, pimenta, 1 colher de chá de vinagre de alho e brine de pimento no liquidificador e bata até

- combinar, mas não fique muito suave.
4. Em seguida, mergulhe o repolho picado num recipiente grande com uma pitada de sal, e acrescente o molho verde. Misture tudo com as mãos até conseguir uma cobertura uniforme.
 5. Retire o milho do espigão, coloque-o <https://www.betano.com> uma tigela com o queijo ralado e misture.
 6. Aqueça uma frigideira <https://www.betano.com> fogo médio-alto, adicione duas tacos (ou o máximo que couber) e toste <https://www.betano.com> cada lado durante 20 segundos para amolecer.
 7. Coloque duas colheres cheias do misturado de milho e queijo <https://www.betano.com> um lado de cada tortilha, dobre o outro lado da tortilha para cobrir o recheio.
 8. Adicione um pouco mais de queijo ralado à frigideira para derreter e formar uma crosta ao redor das quesadilhas.
 9. Asse durante um ou dois minutos <https://www.betano.com> cada lado, até que estejam douradas por fora e o queijo derretido por dentro.
 10. Servir imediatamente com molho verde, ceboladas assadas (ou calçots) e mais pimenta, se desejar.

Alice Munro: a genio literário canadense que fez da história curta <https://www.betano.com> arte

Em 2006, tive a oportunidade de visitar Alice Munro <https://www.betano.com> Ontário para uma entrevista com o lançamento de <https://www.betano.com> coleção *The View from Castle Rock*. Ela havia jurado abster-se de qualquer publicidade futura e alegou que não planejava escrever por muito tempo – dois outros coleções e o International Man Booker e o Nobel seguiram-se. Ela tinha apenas 74 anos na época. A "cultura de Munro" ainda era um clube de membros apenas naquela época, com escritores como a colega canadense Margaret Atwood (com quem ela era amiga há mais de 45 anos) e os falecidos AS Byatt entre seus muitos admiradores, além de jovens promissores como Jonathan Franzen e Lorrie Moore.

Assim, encontrei-me <https://www.betano.com> Goderich (apelidado de "a cidade mais bonita do Canadá") <https://www.betano.com> uma névoa típica de Munro <https://www.betano.com> algum outono. Munro morava <https://www.betano.com> Clinton, com o segundo marido Gerry Fremlin. Nós nos encontramos para almoçar <https://www.betano.com> um pequeno restaurante chamado Bailey's Fine Dining (mantas brancas e música suave). Ela tinha uma mesa regular perto da barra e uma chave que ela produziu de seu bolso enquanto o pessoal limpava para que pudéssemos continuar conversando sobre copos de vinho branco diluídos <https://www.betano.com> água, enquanto o pobre Fremlin ouvia Swan Lake <https://www.betano.com> seu caminhão do lado de fora.

Margaret Atwood lê Dança das Sombras Felizes de Alice Munro – áudio

Apos anos, <https://www.betano.com> 2011, um tornado atingiu a cidade. Entre vários dos edifícios antigos na praça, o Bailey's foi um dos piores atingidos. "Um caso de desaprovação divina", Munro brincou depois. No inverno de 2013, antes de ser premiada com o Nobel, Fremlin morreu. O tempo passa, um acidente inesperado, uma perda pessoal e um final inesperado – todos os marcos de uma história de Munro.

Desde 1997, o crítico do New Yorker James Wood declarou que ela era "uma escritora tão boa que ninguém mais se importa <https://www.betano.com> julgá-la ... <https://www.betano.com> reputação é como um bom endereço". Em 2004, <https://www.betano.com> um dos mais deliciosamente convincentes pedaços de crítica já escritos, Jonathan Franzen instou as pessoas a "Ler Munro! Ler Munro!" e consagrou-a "a Grande Uma". E Atwood notou a ascensão de Munro à "santidade literária internacional" <https://www.betano.com> 2008.

Não há dúvida de que Munro foi uma das melhores escritoras dos últimos 6 50 anos. Isso não fica muito mais alto do que isso. Como Atwood apontou, o mistério prevalecente era o sentido de 6 que, independentemente de <https://www.betano.com> elevada reputação, ela ainda não era adorada amplamente o suficiente. Havia um grito de "Por fim!" 6 quando ela ganhou o Prêmio Internacional Man Booker e "Finalmente!" quando ela ganhou o Nobel. Com <https://www.betano.com> morte esta semana, 6 não há dúvida de que Munro foi uma das melhores escritoras dos últimos 50 anos.

Em parte, essa defensividade surgiu de 6 seu gênero e assunto: *histórias* curtas sobre *vidas* ordinárias <https://www.betano.com> *pequenas* cidades do Ontário – todas essas diminutivas pareciam exigir 6 superlativos ainda maiores. Ela era ela mesma *petite*, tão discreta e sem pretensões pessoalmente quanto na página. Em poucas [play futebol ao vivo](https://www.betano.com) s 6 dela (ela não fazia muita publicidade), ela sempre sorrindo incomummente e frequentemente usando um chapéu ou parada <https://www.betano.com> uma varanda 6 de madeira branca – dando a impressão de que ela poderia ter saído de Avonlea de LM Montgomery. Tudo isso 6 adicionou à ideia de que ela era uma escritora "modesta" ou "gentil". A menos que você tivesse lido.

Alice Munro <https://www.betano.com> Goderich, Ontário, Canadá. [play futebol ao vivo](https://www.betano.com)

Assim como todos os grandes escritores, há crueldade – bem como 6 compaixão – <https://www.betano.com> seu trabalho. Não apenas isso, mas sexo. De acordo com a romancista americana Mona Simpson, Munro fez 6 "para a sexualidade feminina o que Philip Roth fez para a sexualidade masculina".

Informações do documento:

Autor: [symphonyinn.com](https://www.betano.com)

Assunto: <https://www.betano.com>

Palavras-chave: <https://www.betano.com> - [symphonyinn.com](https://www.betano.com)

Data de lançamento de: 2024-08-16