

O autor morreu na terça-feira devido a complicações de câncer pulmonar, confirmou seu amigo e colega Jacki Lyden ao Guardian.

Auster tornou-se conhecido por **sp0rt** "ficção pós modernismo altamente estilizada, peculiarmente criteriosa **sp0rt** que os narradores raramente são diferentes de não confiáveis", escreveu a romancista Joyce Carol Oate.

Muitas vezes suas histórias brincam com temas de coincidência, acaso e destino. Muitos dos seus protagonistas são escritores eles mesmos ; seu corpo é auto-referencial **sp0rt sp0rt** obra: personagens do início das novela que aparecem novamente nos últimos romances

Passamos da temporada de sopa quente (pois, bem, quase, de qualquer forma, considerando que o verão tem sido bastante ruim até agora) e precisamos nos deleitar com sopa gelada enquanto pudermos. Com preparação que envolve pouco mais que descascar e triturar, essas sopas são as mais fáceis de confortos gelados para dias quentes (ou pelo menos mais quentes). Há algo tão desconstruído nelas. Elas apenas são o que são: fruta ou vegetais maduros, pão de ontem, um pouco de sol. Descascar, triturar, beber, repetir ...

Sopa de pepino, iogurte e manteiga de amendoim (imagens do topo)

Aqui está uma para marcar quando desejar uma sopa gelada que não seja gazpacho ou *ajo blanco*. Foi o resultado de uma verdadeira varredura do frigorífico, para ser honesto, e fiquei mais do que satisfeito com o resultado. Ela se manterá bem no frigorífico durante a noite, pronta para um almoço ao ar livre no dia seguinte.

Preparar **20 min**

Cozinhar **5 min**

Serve para **2 pessoas**

1 pepino (300g), descascado, $\frac{3}{4}$ deles cortado grosseiramente, o restante cortado **sp0rt** cubinhos pequenos

1 pimenta verde (20g), o rabo removido, $\frac{1}{2}$ dela cortada grosseiramente, o restante cortado **sp0rt** cubinhos pequenos (remova o pite e sementes se preferir menos calor)

50g de manteiga de amendoim suave

80ml de azeite de oliva

1 limão

Zest finamente ralado, para obter 1 colher de chá, e suco, para obter 2 colheres de sopa

Fino sal marinho

15g de folhas de hortelã fresca

1 dente de alho

, descascado e achatado

10g de gengibre

, cortado **sp0rt** pedaços

50g de pão sem crosta

, cortado **sp0rt** pedaços pequenos

100g de cubos de gelo

100g de iogurte grego

Primeiro, prepare o molho. Coloque os cubinhos pequenos de pepino e pimenta verde **sp0rt** um tigela, adicione uma colher e meia de sopa de manteiga de amendoim, duas colheres de sopa de azeite de oliva, o raspado de limão e suco, e um oitavo de colher de chá de sal, e misture para

combinar. Misture um terço da hortelã e reserve.

Clique aqui ou escaneie para experimentar essa receita e muitas outras com uma prova gratuita da aplicação Feast.

Coloque todos os demais ingredientes **sp0rt** um liquidificador, adicione meio chá de sal, então bata por cerca de um minuto – a mistura pode precisar de alguma estimulação para começar, então comece batendo **sp0rt** pulsos até começar a liquefazer. Dê-lhe um minuto inteiro para ajudar a oxigenar a sopa e dar-lhe uma textura maravilhosa.

Para servir, divida a sopa entre dois tigelas e passe o molho de limão **sp0rt** cima. Espalhe o restante da hortelã por cima e sirva.

Sopa de melancia e tomate com óleo de amêndoa e paprica

Sopa gelada de melancia e tomate com óleo de amêndoa e paprica de Yotam Ottolenghi.

Se tiver algum coentro fresco, bata cerca de 10g no gazpacho; se tiver algum hortelã fresca, rasgue alguns folhetos e misture-os na salada; e se não tiver nenhum, então basta continuar.

Experimente essa receita e muitas outras na nova aplicação Feast: clique aqui ou escaneie para **sp0rt** prova gratuita.

Preparar **15 min**

Cozer **10 min**

Enfriar **2 h +**

Serve para **4 pessoas**

Para o gazpacho

250g de carne de melancia, cortada **sp0rt** pedaços grossos

800g tomates maduros, cortados **sp0rt** pedaços grossos

1/3 de pepino (100g), descascado e cortado **sp0rt** pedaços grossos

1/2 de cebola vermelha (60g), descascada e cortada **sp0rt** pedaços grossos

1 pimento vermelho (150g), o rabo, pite e sementes removidos e descartados, a carne cortada **sp0rt** pedaços grossos

2 dentes de alho, descascados

1 pimenta verde, retire e descarte o pite e sementes se quiser menos calor

80g de pão sem crosta ranço (use um sem glúten, se preferir)

3 colheres de sopa de vinagre de xerez, ou vinagre tinto

100ml de azeite de oliva

Fino sal marinho

Para o óleo

60ml de azeite de oliva

40g de amêndoas torradas

1/4 de colher de chá de pimenta do reino sp0rt pó defumada

Para a salada

50g de pepino, sem casca e cortado **sp0rt** cubinhos de 1/2 cm

100g de carne de melancia, cortada **sp0rt** cubinhos de 1/2 cm

1/2 de colher de chá de suco de limão

Coloque todos os ingredientes do gazpacho **sp0rt** um liquidificador, adicione duas colheres de chá de sal e bata até ficar suave. Transfira para uma jarra ou tigela e refrigere por pelo menos duas horas, ou durante a noite.

Coloque o óleo **sp0rt** uma frigideira **sp0rt** fogo médio, adicione as amêndoas e cozinhe, mexendo ocasionalmente, por três ou quatro minutos, até ficarem levemente douradas. Desligue o fogo, deixe esfriar por dois minutos, então misture o pimenta do reino e um oitavo de colher de chá de sal, e reserve.

Misture os ingredientes da salada com um oitavo de colher de chá de sal. Divida o gazpacho

entre tigelas, coloque a salada por cima e sirva com o óleo.

Envie sp0rt pergunta

Mostrar mais

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: sp0rt

Palavras-chave: **sp0rt - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-19