

vaidebet investigação - symphonyinn.com

Autor: symphonyinn.com Palavras-chave: vaidebet investigação

Pequenos peixes, grande sabor. Uma lata de pequenos peixes prateados mergulhados **vaidebet investigação** azeite ou tomate dará uma vantagem no jantar, sejam eles deixados inteiros, desfiados ou esmagados para misturar com massas ou assados, empilhados **vaidebet investigação** cima de arroz cozido ou uma fatia de pão (ao lado de tomates e cebola, por exemplo). E o seu sabor forte e umami significa que não é necessário muitos deles para dar um soco real, seja **vaidebet investigação** uma molho, como hoje a puttanesca para passar sobre polenta (ou massa), ou dobrados **vaidebet investigação** uma salada.

Salada de sardinha e apio (imagem superior)

As sardinhas e o apio são uma combinação vencedora nesta salada, mas você poderia facilmente trocar a alface por feijão branco enlatado ou grãos cozidos para engrossar as coisas.

Preparo **15 min**

Serve **2**

2 colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem

1 colher de chá de mostarda integral

Raspas e suco de ½ limão

1 pequeno alho, picado e esmagado

1 pequena mão cheia de cebolinha picada

1 pequena mão cheia de estragão picado

2 colheres de chá de caperes, esgotado

Sal e pimenta do reino

3 haste de apio, cortado **vaidebet investigação** cubos

1 lata de 120g de sardinhas vaidebet investigação azeite, esgotado

1 mão cheia de folhas de alface

Em um tigela grande, misture o óleo, mostarda, casca e suco de limão, alho, cebolinha, estragão e caperes. Tempere generosamente, então misture o apio, seguido pelas sardinhas e folhas de alface. Sabor e ajuste a temperagem, se necessário.

Puttanesca de sardinha com polenta

Salmão assado com molho de morango e abacate.

As sardinhas **vaidebet investigação** lata substituem as anchovas tradicionais nesta refeição substancial que aproveita os ingredientes da despensa.

Preparo **10 min**

Cozinhe **35 min**

Serve **2**

2 latas de 95g de sardinhas vaidebet investigação azeite

1 cebola vermelha, pelada e picada finamente

2 dentes de alho, pelados e picados finamente

½ pimenta vermelha, picada finamente

400g lata de tomates picados

1 colher de sopa de purê de tomate

Sal e pimenta do reino

40g azeitonas pretas sem

1 colher de chá de caperes , esgotado
500ml caldo , ou água
125g polenta rápida
15g manteiga
1 pequena mão cheia de folhas de orégão fresco

Despeje um pouco de óleo de uma lata de sardinha **vaidebet investigação** uma panela colocada **vaidebet investigação** fogo médio, adicione a cebola vermelha e cozinhe, mexendo, por cerca de 10 minutos, até amaciar.

Adicione o alho, a pimenta, os tomates picados, o purê de tomate e 100ml de água, tempere e cozinhe, enquanto sim, por 15 minutos, até engrossar. Desaigne as sardinhas esgotadas, adicione as azeitonas e caperes e cozinhe por mais cinco minutos.

Experimente essa receita e muitas outras especialidades de despensa no novo aplicativo Feast: digital ou clique aqui para **vaidebet investigação** versão de teste gratuito.

Ferva o caldo (ou água), reduza o fogo e tempere a polenta, mexendo constantemente.

Mexa por alguns minutos, até que esteja cozido e se despeje das paredes da panela, então misture a manteiga e tempere.

Sirva a puttanesca de sardinha sobre a polenta e espalhe folhas de orégão fresco.

- Essas receitas são extratos editados de Genial da despensa: 200 receitas inteligentes para transformar seus ingredientes esquecidos, por Anna Berrill, publicado pela Thames & Hudson a £19.99. Para encomendar uma cópia por £17.99, acesse guardianbookshop.com

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: vaidebet investigação

Palavras-chave: **vaidebet investigação - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-17