

Resumo do Verão: Saladas com Frutas e Queijos Grelhados

No verão, dou a frutas e legumes de temporada a atenção que merecem, cozinhando-os o mínimo possível. No entanto, quando tenho a oportunidade de grilar ao ar livre, não resisto ao delicioso aroma que os ingredientes adquirem quando são apenas beijados pelas chamas. Com propósito e julgamento, uma grelha básica é tudo o que você precisa para elevar até mesmo as saladas mais simples, tornando-as as estrelas da refeição.

Salada de Alface e Halloumi Grelhados com Vinagrete de Ervas Aromáticas e Xerez (pictured top)

Esta simples salada pode ser consumida sem qualquer grelhagem. No entanto, no verão, tento comer o máximo possível no nosso pequeno pátio do Brooklyn; se a grelha estiver acesa, adoro adicionar dimensões extras a estes ingredientes com carvão e fumaça. Um vinagrete forte de xerez, com um toque de doçura e muitas ervas frescas, faz um adereço equilibrado e bonito.

Tempo de Preparo: **15 minutos**

Tempo de Cozimento: **10 minutos**

Para: **4 - 6 pessoas**

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa (t) de cebolinha picada finamente
- 2 colheres de chá (t) de mostarda de Dijon
- Sal grosso
- Pimenta do reino recém-moída
- 3 colheres de sopa (t) de xerez
- 3 colheres de sopa (t) de azeite de oliva extra-virgem
- 2 colheres de chá (t) de ervas macias picadas (manjeriço, salsa e cebolinha), mais para servir
- 2 alfaces romanas ou 3 cabeças de alface-mirabel
- 1 cabeça de radicchio
- 250g de queijo halloumi

Salada de Fruta de Pedra Grelhada com Mel Fermentado, Manchego e Prosciutto Cru Crisp

Um salada de verão favorita com fruta de pedra no auge, grelhada delicadamente e misturada com alguns dos meus sabores salgados favoritos: sementes torradas, manchego, prosciutto cru crisp. Em uma recente viagem a Granada, aprendi a fazer mel fermentado, um elixir picante e alho que me tornei obcecado **sem deposito** usar **sem deposito** saladas, marinadas de carne ou peixe ou com queijo **sem deposito** qualquer hora. Aqui, uma última gota dele traz o prato inteiro, mas use mel normal para um rápido fixo. Como a fruta é grelhada quando ainda está

ligeiramente firme, a salada deve manter-se bem para almoços ao ar livre ou piqueniques.

Tempo de Preparo: **15 minutos**

Tempo de Cozimento: **15 minutos**

Para: **4 pessoas**

Ingredientes:

- 2 colheres de chá (t) de sementes de abóbora
- 3 néctarinas maduras, cortadas ao meio, sem sementes e cortadas **sem deposito** fatias de 1,5 cm de espessura
- 3 damascos maduros, cortados ao meio, sem sementes e cortados **sem deposito** fatias de 1,5 cm de espessura
- 4 fatias de presunto
- 150g de cerejas, despepitadas
- 1 colher de chá (t) de sementes de abóbora
- 1 colher de chá (t) de sementes de gergelim, torradas se preferir
- 2 colheres de chá (t) de honey (ou mel fermentado - veja abaixo para receita)
- 10g de hortelã, manjeriço ou outra erva fresca macia, picada grossamente

Lunes da manhã, exército israelense ameaça Rafah

Na manhã de segunda-feira, o exército israelense jogou panfletos sobre Rafah, na Faixa de Gaza oriental. Eles advertiram os residentes que operações militares estavam para começar lá e que eles precisavam ir para "zonas seguras" mais ao norte. A informação causou confusão, enquanto milhares de pessoas tentavam deixar a área.

Dever de ficar ou ir é uma decisão difícil

"Não há zona segura na Faixa de Gaza", diz o jornalista **Nedal Samir Hamdouna** ao jornalista **Michael Safi**. Ele vive com **sem deposito** família **sem deposito** uma tenda **sem deposito** Rafah.

Garam, de 16 anos, residente no leste da cidade, explica que sair é caro. É uma decisão difícil se você não sabe se as forças israelenses irão invadir e precisar de dinheiro para alimentos.

Seguindo Nedal e Garam enquanto eles decidem ficar ou sair de Rafah

Repórter **Ruth Michaelson** explica por que Israel está alvo de Rafah e como os aliados de Israel responderam.

Apoiar a Guardiania

A Guardiania é editorialmente independente. E queremos mantê-lo aberto e acessível a todos. Mas nós mais precisamos de nossos leitores para financiar nosso trabalho.

[bet7k trabalhe conosco](#)

Informações do documento:

Autor: klippert.com

Assunto: sem deposito

Palavras-chave: **sem deposito - klippert.com**

Data de lançamento de: 2024-08-15