

casa de apostas seguras - poppaw.net

Autor: poppaw.net Palavras-chave: casa de apostas seguras

Essas são tartes deliciosas: recheadas de sabor, elas levam poucos minutos para serem feitas e, se você usar caranguejo conserva, são econômicas também (sinta-se à vontade para usar fresco, no entanto). Elas são sofisticadas o suficiente para servir a amigos, mas também fáceis de fazer uma partida aos domingos para jantar e algumas refeições de meio de semana. A salada de endívias e hortelã-pimenta é feita repetição nossa casa; assim que é cortada, coloque o hortelã-pimenta um tigela com água fria por 10 minutos – ela ficará crucifixa e resistirá ao adereço.

Tartes de caranguejo e alho-poró com salada de endívias

Preparo **15 min**

Cozinhar **45 min**

Serve **3-4**

60ml de azeite de oliva extra-virgem

2 dentes de alho , picados e ralados

2 alho-poró , limpos e cortados finamente

Sal marinho flocos

1 colher de chá de pimenta do reino quente fumada

Suco de 1½ limões , mais o raspado de metade de um limão

80g de creme de queijo

290g caranguejo picado (isto é, 2 x 145g de latas)

320g de massa de folha pronta

10g de parmesão , ralado

1 bulbo de hortelã-pimenta

2 endívias vermelhas , folhas separadas

2 endívias verdes , folhas separadas

Coloque metade do azeite uma frigideira grande sobre uma fogo médio, adicione o alho, alho-poró e um pouco de sal marinho flocos, e cozinhe, mexendo frequentemente, por cinco minutos para amaciar. Adicione a pimenta do reino quente, mexa-se por 30 segundos, então retire do fogo.

Misture o raspado de limão e o suco, creme de queijo e caranguejo, depois sabore e ajuste o sal conforme necessário.

Experimente essa receita e muitas outras na nova ``bash feira app: scan ou clique aqui para sua versão de teste gratuita.

Preaqueça o forno para 220C (200C fan)/425F/gas 7. Corte a massa seis ou oito retângulos (dependendo de quantas pessoas você está alimentando), e coloque-os uma assadeira ``bash alinhada (eu uso o papel que a massa vem envolvida) com um pouco de espaço entre eles. Divida o recheio de caranguejo igualmente entre as tartes, deixando um borda de 1cm todos os lados, então espalhe o parmesão cima.

Asse por 20-25 minutos, até que a massa fique dourada e crocante, mas verifique após 20 minutos, pois essas tartes cozinham rapidamente.

Enquanto isso, limpe e corte finamente o hortelã-pimenta, então coloque as fatias uma tigela de água fria. Bata o suco de limão, os dois restantes colheres de sopa de azeite de oliva extra-virgem e uma colher e meia de chá de sal marinho um pequeno tigela.

Uma vez que as tartes estiverem cozidas, esgote o hortelã-pimenta, seque-o, então coloque-o

um tigela grande com as folhas de endívias. Despeje o adereço por cima, mexa para cobrir, depois sabore e ajuste a temperagem conforme necessário. Sirva a salada ao lado das tartes quentes.

Fale conosco: contatos da nossa equipe no Brasil

Para qualquer dúvida, crítica ou sugestão, por favor entre contato conosco através dos seguintes meios:

Telefone

0086-10-8805-0795

E-mail

portuguesexinhuanet.com

Informações do documento:

Autor: poppaw.net

Assunto: casa de apostas seguras

Palavras-chave: **casa de apostas seguras - poppaw.net**

Data de lançamento de: 2025-02-27