

3. betesporte esporte :método betano

Canadá: uma viagem culinária

Canadá é um país vasto com uma população diversificada, tanto indígena quanto imigrante. Isso dificulta a definição de um prato típico canadense. No entanto, as tortas de manteiga e a *tourtière* são reconhecidas pela maioria dos canadenses e são uma ótima forma de celebrar a culinária do país no Dia do Canadá, betesporte esporte 1º de julho. As celebrações geralmente giram betesporte esporte torno do churrasco, com hambúrgueres, costelas e cachorros-quentes sendo os favoritos, mas não há razão para que uma grande *tourtière* e tortas de manteiga também não sejam apresentadas, pois elas sempre são uma boa ideia betesporte esporte qualquer época do ano.

Tourtière

A carne da mistura pode variar dependendo da região do Canadá. Eu costumo usar 500g de carne moída de porco e 200g de carne moída de vitelo, mas algumas regiões do país usam game, como venison, na mistura. Você vai precisar de uma forma de tatin de 20 cm.

Ingredientes Quantidade

	275g de farinha de trigo
massa brisée	colher de chá (2g) de sal fino
	225g de manteiga sem sal fria, cortada betesporte esporte cubos de 2 cm
	50g de manteiga
	1 cebola média
	3 dentes de alho
	100g de cogumelos castanhos
	100ml de vinho branco seco
	700g de carne moída de porco
recheio	2 colheres de chá (5g) de cravo betesporte esporte pó
	2 colheres de chá (6g) de canela betesporte esporte pó
	50g de batata ralada
	75g de pernil cozido picado
	20g de caldo de carne reduzido
	1 clara de ovo
	10ml de creme
	1 pizca de sal fino

Primeiro, prepare a massa. Misture a farinha e o sal betesporte esporte um tazão médio, então acrescente a manteiga com os dedos até formar uma mistura granulada. Adicione 70g de água gelada (em cozinha, eu sempre peso tudo, mesmo os líquidos, para ser mais preciso). Enrolar betesporte esporte filme plástico e colocar no frigorífico para descansar por pelo menos duas horas.

Author: voltracvoltec.com.br

Subject: betesporte esporte

Keywords: betesporte esporte

Update: 2025/1/8 13:42:18