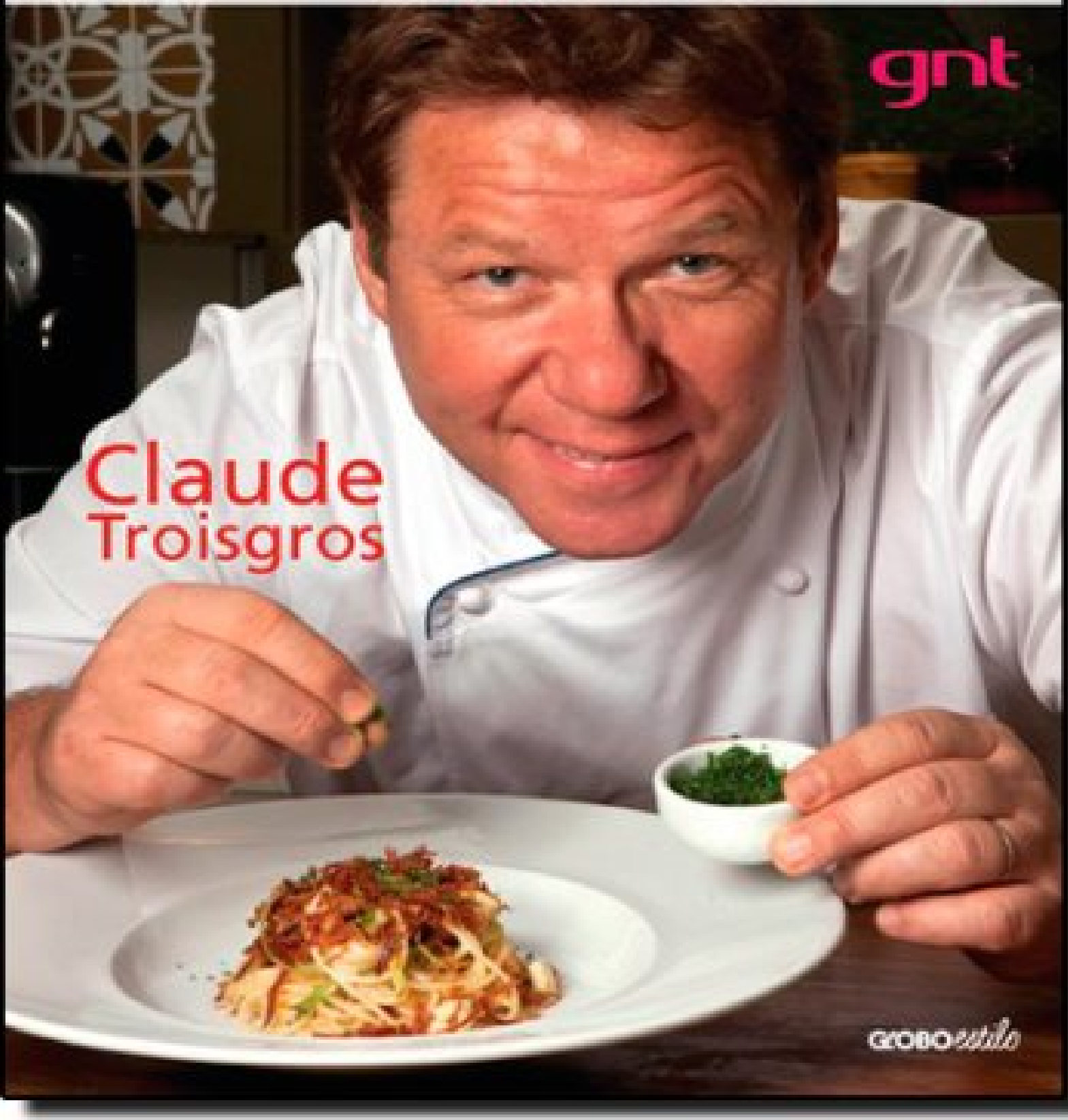
as melhores receitas do

# QUE marravilha!



# Resumo de As Melhores Receitas do Que Marravilha!

Quem já não se viu às voltas com um arroz empapado ou titubeou na hora de limpar o alho-poró? Quem já quis preparar um jantar romântico e na hora H precisou recorrer a um delivery porque a comida ficou simplesmente intragável?

Para evitar desastres como esses, ou esclarecer dúvidas simples como a melhor maneira de manipular alimentos, basta abrir e folhear As melhores receitas do Que Marravilha!, novo livro do chef francês Claude Troisgros que a Globo Estilo lança em parceria com o canal de TV a cabo GNT.

O programa homônimo que vai ao ar desde 2010 pelo GNT toda quinta-feira, às 22h, e já está em sua quinta temporada, é a base do livro, que traz receitas preparadas pelo chef.

No Que Marravilha! , Claude ensina os participantes a fazer maravilhosos pratos – que eles depois reproduzem em suas casas para avaliação do chef e de convidados. Por vezes, Claude prepara receitas especiais e chama convidados famosos para acompanhá-lo, como o guitarrista dos Titãs Tony Bellotto, as atrizes Camila Pitanga e Flávia Alessandra, a apresentadora Maria Paula e o cantor Paulo Ricardo.Ricamente ilustrado e dividido em seis capítulos – Entradas, Carnes, Peixes, Massas, Sobremesas e Dicas –, As melhores receitas do Que Marravilha!

ensina, de modo objetivo, a criar pratos saborosos, como a rabada desfiada com polenta de agrião ou o crepe de bacalhau e alho-poró gratinado. Ainda que o leitor seja uma negação na cozinha, como a maioria dos participantes que foi selecionada pelo site do programa, vai aprender com os ensinamentos de Claude a dominar as panelas.

Na introdução, o chef diz: “as receitas foram criadas com muito carinho e podem ser repetidas e interpretadas de maneira fácil e divertida. Repetindo uma frase do meu avô Jean Baptiste: ‘Para ser feliz, o cozinheiro tem de ser generoso e livre’”.

Cada receita é acompanhada por uma ou mais dicas, para que o cozinheiro não se perca no momento de fazer o prato. No caso do crepe de bacalhau, por exemplo, Claude dá uma sugestão preciosa: “Prefira um bacalhau bem gordo, para que na hora em que ele for levado para cozinhar possa se desmanchar”.

Quem for do tipo “formiguinha”, que não dispensa um doce depois do almoço, tem de levar em conta um truque básico para preparar o petit gateau, uma das sobremesas que mais fazem sucesso: “A farinha de trigo peneirada torna a massa mais aerada, mais leve”.Com todo o saber de Claude, que generosamente compartilha sua experiência culinária com o leitor, encarar o fogão acaba se tornando um prazer.

Que marravilha!

Acesse aqui a versão completa deste livro