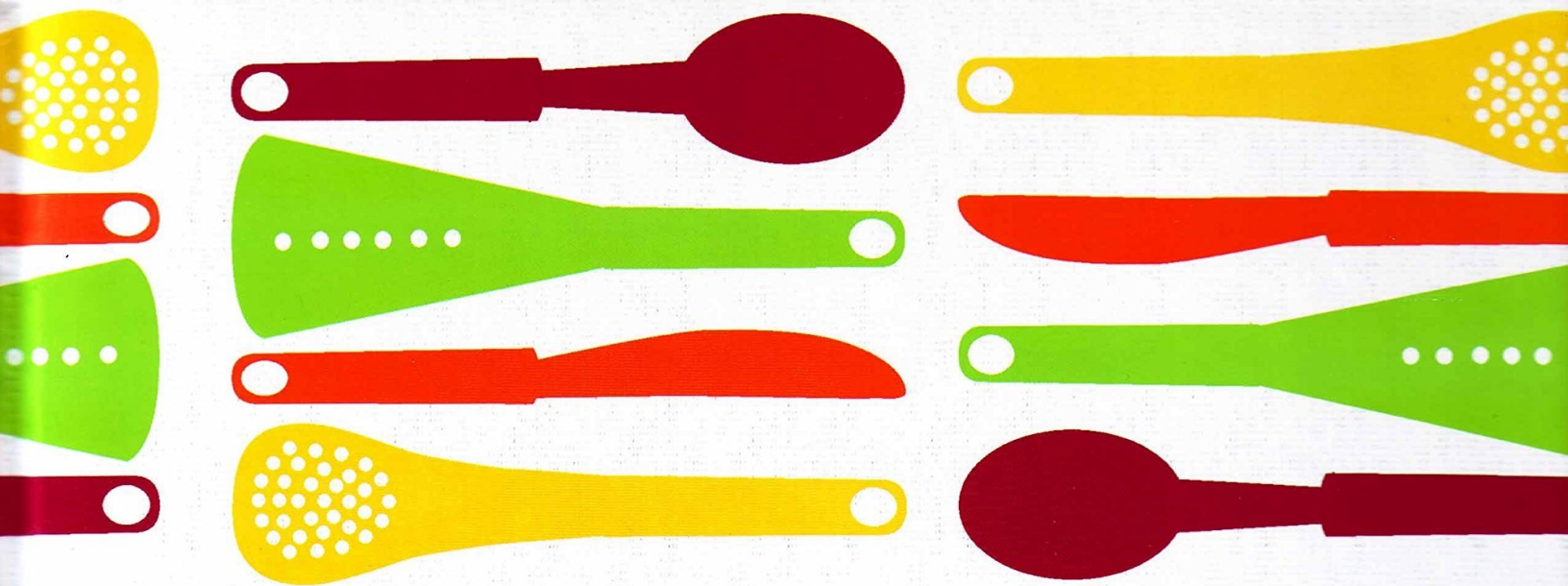
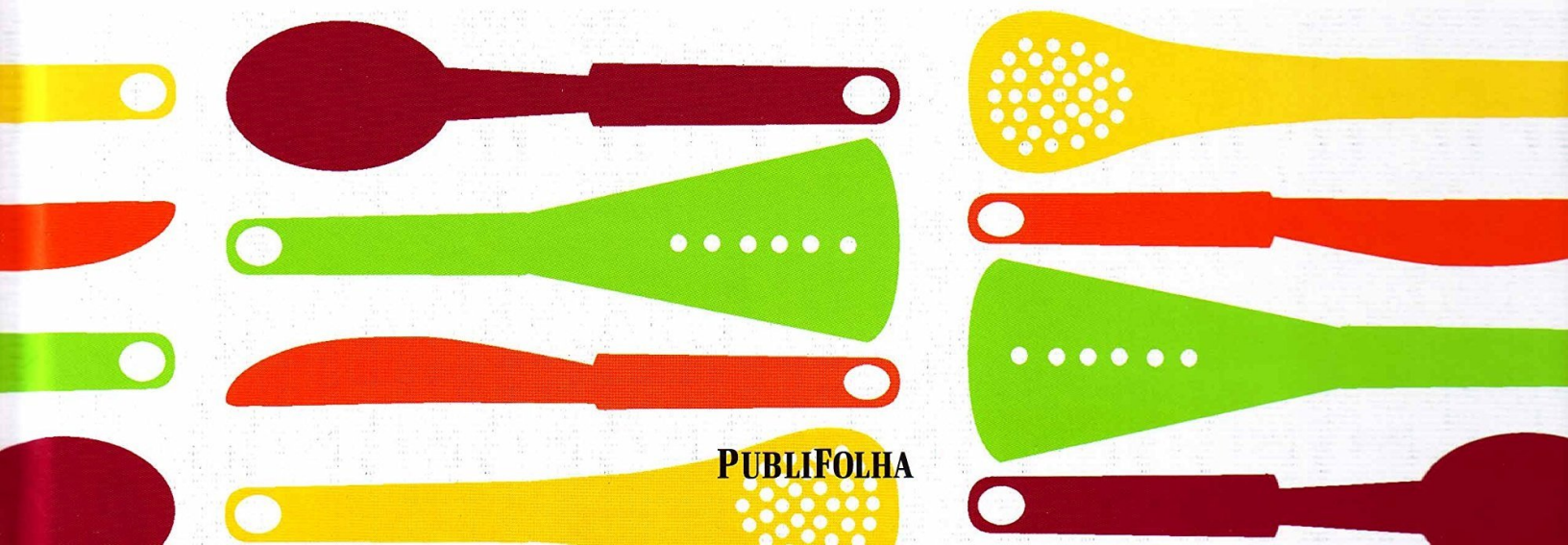




o livro definitivo de receitas para cada estação do ano

culinária essencial

mais de 1.000 pratos • técnicas • cardápios • variações



PUBLIFOLHA

Resumo de Culinária Essencial

Conhecer as características de cada ingrediente é indispensável para preparar receitas saborosas e nutritivas. Culinária essencial oferece informações detalhadas sobre legumes, verduras, frutas, carnes, peixes e frutos do mar e explica como aproveitá-los de acordo com a época em que estão mais frescos.

A obra ensina a fazer entradas, comidinhas, pratos principais, acompanhamentos, sobremesas e conservas, reunindo mais de 1.000 opções doces e salgadas. Os capítulos trazem cardápios organizados por estação, destacando os principais alimentos da época e suas propriedades e indicando como comprar, armazenar e conservar cada um deles para consumi-los o ano inteiro.

As receitas são inspiradas na gastronomia internacional e incluem curiosidades sobre cada prato, além de sugerir variações de preparo. Entre os destaques, a Salada de queijo de cabra marinado é uma entrada perfeita para a primavera; o Tagine de peixe é um ótimo prato principal para o verão; no outono, o Alho-poró assado ao molho de tomate é ideal para servir como acompanhamento; e, no inverno, a Torta de pera da Normandia é uma sobremesa que aproveita as frutas típicas da estação mais fria.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)