



VALENTINA  
HARRIS

# *Flowers of Scaevola*

RECEITAS INESQUECÍVEIS  
E MEMÓRIAS CULINÁRIAS

PUBLIFOLHA

## Resumo de Fiori Di Zucca

A chef e escritora Valentina Harris resgata nessa obra a trajetória de sua família e suas memórias gastronômicas mais marcantes. A descendência da nobreza, por parte de mãe, unida às tradições britânicas de seu pai, um oficial do exército inglês, resultaram em influências culturais e culinárias diversas na formação da chef, contadas em 20 emocionantes crônicas e em 85 deliciosas receitas, nessa bela edição repleta de fotos de família e dos pratos apresentados.

Valentina relembra histórias como a de seu ancestral Ludovico Sforza, governador de Milão no século XV e provável criador do risoto; a vida dos avós maternos em Constantinopla e Pequim, sua resistência ao fascismo e imigração para EUA, Paris e Bélgica; e ainda homenageia o caseiro da família na Toscana, Beppino, que a ensinou a cozinhar e a desenvolver sua paixão pela culinária.

Os pratos representam essa miscelânea de influências, como a reconfortante Sopa de feijão e macarrão, o exótico Pato defumado em chá chinês, a típica Alca chofra romana, o criativo Nhoque de espinafre e pão, o saboroso Clafoutis de cereja e as delicadas Fiori di zucca, as flores de abobrinha fritas que dão nome ao livro.

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