

DAVID LEBOVITZ

RECEITAS E
HISTÓRIAS

Minha Cozinha em Paris

Resumo de Minha Cozinha em Paris. Receitas e Histórias

Um dos dez melhores livros de culinária do ano, por Washington Post, Los Angeles Times e Chicago Tribune. “David Lebovitz é um espécime raro: magnífico contador de histórias e, ao mesmo tempo, brilhante e rigoroso escritor de receitas.

Eu vou com ele de olhos fechados nessa jornada à Cidade Luz.” Yotam Ottolenghi, chef premiado, autor de Jerusalém e Comida de verdade. Cozinheiro profissional, o americano David Lebovitz trabalhou por treze anos no renomado Chez Panisse de Alice Waters, até deixar o restaurante para se dedicar a escrever sobre comida.

Pouco depois, já autor de sucesso e de um blog que ultrapassaria 2 milhões de acessos por mês, ele empacotou sua frigideira de ferro fundido e o laptop e se mudou para Paris – justamente quando a culinária da França se reinventava e uma nova geração de chefs incorporava à tradição técnicas e ingredientes de diversas partes do mundo.

Neste livro, David recria os clássicos da culinária francesa, nos introduz a pratos menos conhecidos e apresenta 100 receitas que refletem o jeito parisiense moderno de comer, como a Sopa de cebola, o Cassoulet, a Omelete de ervas frescas, o Croque-monsieur e o Coq au Vin, e também Costelinhas de porco caramelizadas, Cordeiro assado com vegetais refogados e Cuscuz israelense com limão e pistache.

Claro, há as sobremesas: Bolo quente de chocolate com calda de caramelo salgada, Cheesecake francês, Financiers, Crème brûlée de café e muito mais. Entremeando receitas a deliciosas histórias inspiradas em seu dia a dia, Lebovitz traça também um verdadeiro guia afetivo e gastronômico de Paris, enquanto desbrava a cidade em busca dos ingredientes mais frescos e da Madeleine perfeita.

Tudo isso ilustrado com belíssimas fotografias! “Um livro apaixonante, com uma combinação perfeita de pratos esperados e inesperados. A

comida francesa personalizada e desmistificada, para se fazer em casa, da melhor maneira.” Publishers Weekly

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