

Peixes e frutos do mar

Receitas clássicas e contemporâneas
dos quatro cantos do planeta



Compra ■ Limpeza ■ Técnicas de preparo ■ Congelamento

PUBLIFOLHA

Resumo de Peixes E Frutos Do Mar

Reúne informações sobre escolha, compra e preparo de peixes e frutos do mar. Ensina também como limpar vieiras, lulas e camarões, tirar pele, escamas e espinha de peixe, cortar em postas e em filés, extrair ovas, cozinhar no vapor e no micro-ondas, fritar, grelhar, assar em papelote e elaborar receitas de molhos e manteigas aromatizadas.

Inclui receitas como Bacalhau assado com legumes, Pescada-branca com remoulade, Ensopado italiano de frutos do mar e Bisque de lagosta, entre outros pratos.

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