

*O livro que inspirou a série
SALT FAT ACID HEAT da Netflix*

SAL GORDURA ÁCIDO CALOR



OS ELEMENTOS da BOA COZINHA

por **SAMIN NOSRAT**

com ILUSTRAÇÕES de WENDY MACNAUGHTON

PREFÁCIO de MICHAEL POLLAN

COMPANHIA DE MESA

Resumo de Sal, gordura, ácido, calor: Os elementos da boa cozinha

Destinado a ser um clássico, Sal, gordura, ácido, calor com certeza se tornará um guia definitivo para sua cozinha. A chef Samin Nosrat já ensinou muita gente a cozinhar, até mesmo o autor best-seller Michael Pollan.

Isso porque ela segue uma filosofia simples, mas revolucionária: domine o uso de apenas quatro elementos e todo prato que você preparar ficará uma delícia! Com cem receitas base e dezenas de variações, coloque em prática as lições para fazer vinagretes de dar água na boca, vegetais perfeitamente caramelizados, carnes assadas a ponto de desfazer e massas de torta leves e quebradiças.

Livro que inspirou a série Salt Fat Acid Heat da Netflix. Ganhador do prêmio James Beard 2018 como melhor livro de culinária. Tradução de Nina Horta e prefácio de Michael Pollan. “Samin Nosrat consegue resumir o ato complexo e enorme de cozinhar em apenas quatro palavras: ‘sal, gordura, ácido, calor’.

Impressionante.” – Yotam Ottolenghi, autor do best-seller Jerusalém: sabores e receitas.

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