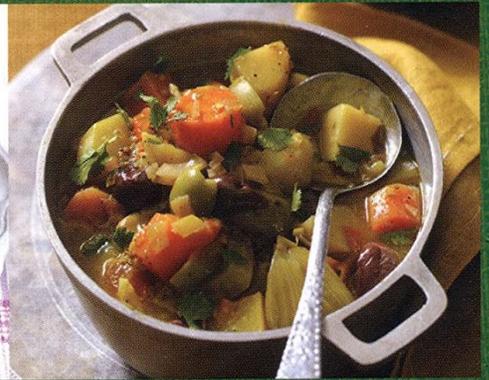
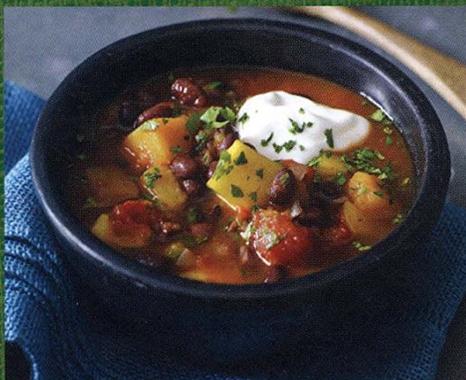


SLOW COOK



CULINÁRIA SEM PRESSA

ALMÔNDEGA • RISOTO • CARNE DE PANELA
PAELLA • COZIDO • ENSOPADO • CHILLI
CAÇAROLA • TAGINE • CASSOULET • SOPA



HEATHER WHINNEY

PUBLIFOLHA

Resumo de Slow Cook. Culinária sem Pressa

O slow cook é o método de cozinhar alimentos em temperatura branda e por bastante tempo, para preparar pratos com um toque especial. Esse título reúne receitas de sopas, caldos, cozidos, carnes de panela e assadas, risotos, paellas, entre outros, e ensina como escalfar, brasear, ensopar e assar para fazer carnes, frutos do mar, legumes, verduras e grãos.

A Caçarola de frango com mostarda, a Lentilha à moda espanhola e a Costelinha de porco oriental são algumas das deliciosas opções apresentadas.

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