

André Boccato & Estúdio CookLovers

terrines

salgadas e doces

receitas tradicionais, light e com ingredientes funcionais



Resumo de Terrines Salgados e Doces. Receitas Tradicionais, Light e com Ingredientes Funcionais

A terrine sempre foi considerada uma iguaria com status de alta culinária. Com sua pompa e nome francês (que significa exatamente terrina ou seja o recipiente onde é preparada) este é um prato de apelo imediato aos olhos e ao paladar.

Na culinária francesa clássica as terrines demandam elaboração refinada e paciente a exemplo da terrine de foie gras com trufas de coelho com cogumelos selvagens a de codorna e passas e a clássica de pato com laranja.

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