Ana Maria Braga

Mais Você

RECEITAS E VIAGENS INTERNACIONAIS

Resumo de Mais Você. Receitas E Viagens Internacionais

Em Nova York, os aromas podem sair de uma pâtisserie ou dos carrinhos estacionados em qualquer esquina. Para entrar no clima da cidade, Ana Maria Braga, apresentadora do programa Mais Você na TV Globo, experimentou um cachorro-quente, o sanduíche número um dos Estados Unidos.

Alguns pontos turísticos desse país, de Portugal e da Itália, foram esquadrinhados para montar quase que um álbum de recordações, o livro Mais Você – Viagens e Receitas Internacionais, que a Globo Livros, em parceria com a Globo Marcas, lança em novembro.Em Portugal, por exemplo, no pequeno vilarejo de Óbidos, cercado por muralhas e cheio de becos tortuosos, Ana Maria e a equipe se renderam ao sabor adocicado da ginjinha, um licor de cereja que pode ser servido com ou sem a fruta.

Em Leiria, não resistiu ao leite creme, uma sobremesa que, segundo ela, acariciou a alma. E, claro, ela não deixou de ir à Fátima, para agradecer à santa que tanto a acolheu em tempos difíceis.

Como prova de sua devoção, percorreu de joelhos, sob forte emoção, os duzentos metros até o altar da capela.Na Itália, a equipe andou por caminhos cheios de cinzas fininhas, mais parecidas com talco, quando visitou o vulcão Etna, e se deliciou em Roma com lulas à dorê e salada verde com fartos pedaços de queijo parmeggiano reggiano, que faziam cócegas no céu da boca.

Sobre Ariccia, conhecida como a “capital da porqueta”, literalmente pelo cheiro, ela conta que “o aroma ao redor dos carrinhos nas ruas atrai até o mais inapetente dos pedestres. As pessoas se aglomeram em torno dos carrinhos, que brilham de tão limpos.

E elas saem de lá felizes, carregando as fartas porções que são devoradas ali mesmo, em mesinhas sob guarda-sóis. A carne é embrulhada em papel-manteiga e acompanhada de fatias de pão

italiano”.Fotos e 92 receitasNas 266 páginas, que conta com fotos e 92 receitas, a apresentadora narra outras histórias saborosíssimas, como o porquê de os sanduíches de bifanas – aqueles bifes finos de carne de porco empanados, servidos com pão francês fresquinho – terem se tornado um marco de suas viagens.

Ana Maria ainda dá receitas de pratos bem tradicionais, como o Fettucine Alfredo e os Ovos Beneditine – “estopins” das viagens internacionais do Mais Você. Em uma conversa com o então diretor do programa, Nilton Travesso, Ana Maria e a equipe ficaram sabendo da predileção dele por esse prato, servido no hotel Plaza, um dos mais chiques de Nova York.

Há muitas, muitas outras receitas imperdíveis, como zabaione e acorda alentejana. Mas se o leitor quiser saber como é feita a punheta de bacalhau, não poderá deixar de ler o livro.

Acesse aqui a versão completa deste livro