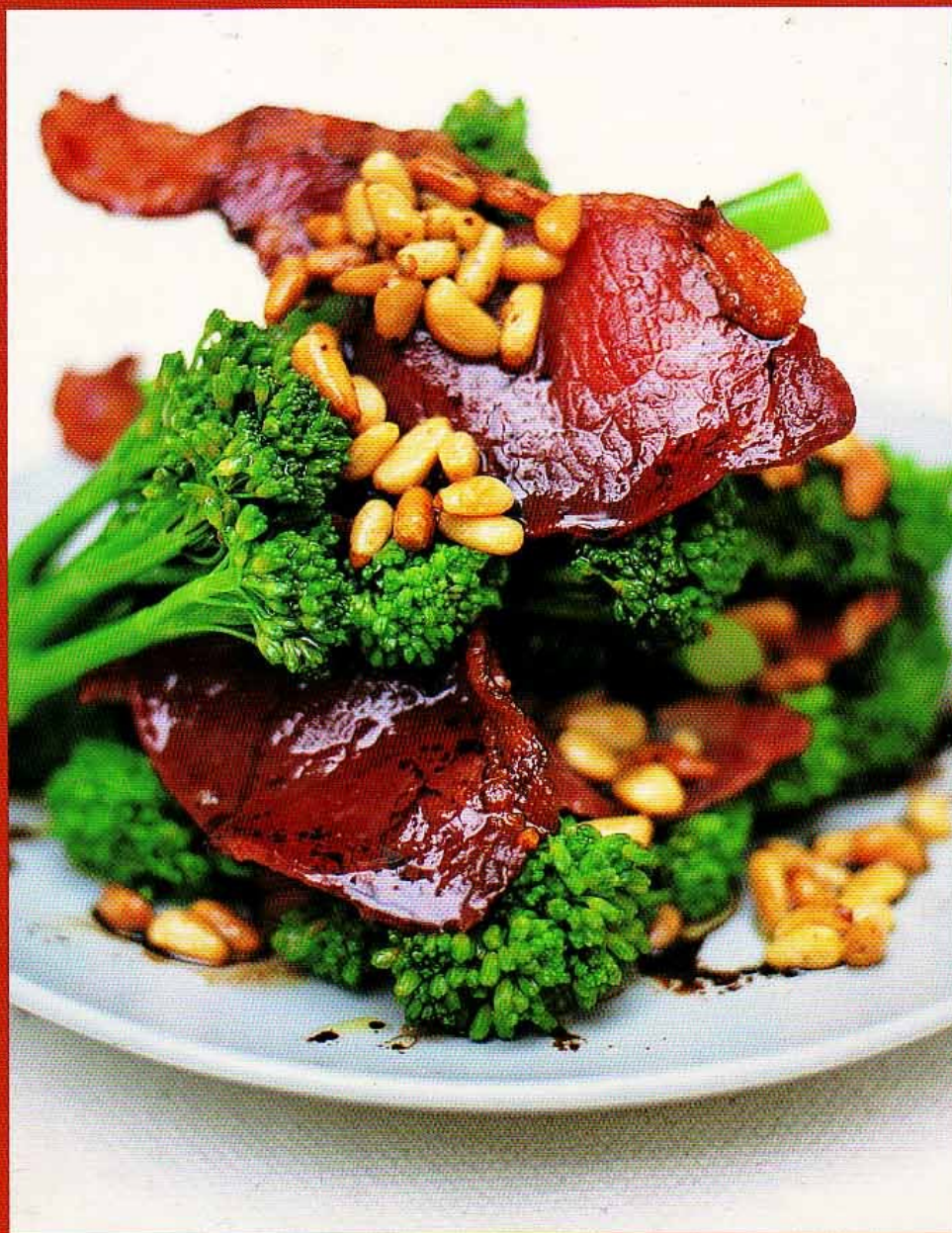


O SEGREDO DOS INGREDIENTES

TRÊS FORMAS DELICIOSAS DE PREPARAR CADA UM
DOS INGREDIENTES PARA OBTER PRATOS PERFEITOS



Resumo de O Segredo dos Ingredientes

O chef Marcus Wareing, duas-estrelas no guia Michelin, oferece três alternativas de pratos para cada ingrediente. São mais de 120 opções criativas feitas a partir de 42 ingredientes básicos. O livro traz sugestões de receitas com hortaliças, peixes, frutos do mar, carnes, laticínios, ovos e frutas.

A berinjela, por exemplo, é a base de pratos como Ratatouille, Berinjela marroquina e Berinjela ao curry com ervilhas; o limão é usado nos deliciosos Bolo de limão com azeite, Torta-merengue de limão e Geleia de limão.

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