



CUPIM

CAPA
DE FILEÉ

ACÉM

PESCOÇO

CARNES COM PRAZER

IVO CAMARGO

COSTELA



Resumo de Carnes com Prazer 3

A coleção “Receitas dos cortes de carne bovina” apresenta uma culinária completa e ao mesmo tempo fácil de seguir. Nesta coleção, dividida em 4 volumes, mais do que uma série de livros de receitas, você terá um inventário inédito que conta com a divisão em cortes da carne bovina e suas infinitas possibilidades de elaboração em nossa culinária.

Todos ganharão com sua leitura: da dona de casa, sempre disposta a aprender novas receitas e segredos culinários para o dia a dia e para ocasiões especiais, aos “chefs por hobby” (assim como o autor) que têm prazer na confecção e elaboração de pratos diversos.

“Nesse volume, as chamadas carnes ‘de segunda’ (acém, capa de filé, costela, cupim e pescoço) são tratadas com nobreza e elaboradas com simplicidade. Os cortes aqui sugeridos e as receitas testadas pelo autor, sempre compartilhadas e festejadas, oferecem uma gama de opções para aqueles que, por hobby ou necessidade, buscam variações no preparo da carne bovina.

Para quem vê ‘refeição’ como um ato supremo e um momento único de celebração, tem, a partir de agora, um complemento ideal... e que já estava fazendo falta. Bom apetite!” Carlos Alberto Tropiano

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