

QUE jantares do
marravilha!
gnt

Claude
Troisgros

Resumo de Jantares do Que Marravilha!

Há situações que pedem um prato bem elaborado, sofisticado até, para que sejam comemoradas à altura. E em Jantares do Que Marravilha!, novo livro do chef Claude Troisgros, o anfitrião vai para a cozinha, mostra toda a sua habilidade com as panelas e, no final da noite, recebe largos elogios.

São 14 menus, cada um deles com entrada, prato principal e sobremesa, divididos para sete ocasiões diferentes. Desde a que todo mundo pode botar a mão na massa e fazer da reunião um encontro bem divertido, até aquela em que se pretende mostrar o romantismo em um encontro íntimo, a dois.

Caprichadíssimos e para todos os gostos, os pratos já foram preparados por Claude no programa Que Marravilha!, no ar desde 2010 pelo GNT. No final de cada receita, o chef dá dicas valiosas para quem não tem tanta intimidade com os ingredientes.

Escolheu o filé-mignon em crosta de ervas e cogumelos? Fique sabendo que um bom substituto do vinho do Porto, item importante na lista para formar o purê que recheia os cogumelos, é a cachaça – para quem prefere um gostinho mais brasileiro.

Quer saber o ponto certo do cheesecake cremoso de goiaba? Atenção no tempo de cozimento: depois de uma hora e meia, a sobremesa, ainda que pareça crua, está pronta, embora o creme só vá ganhar consistência na geladeira.

Fã de vinhos e expert na bebida, Claude dá suas indicações de harmonização. A paella, por exemplo, pode ser acompanhada tanto por Albariño como por Verdejo, enquanto o polpetone pede um Chianti ou vinhos da uva Sangiovese, produzidos na região da Toscana, na Itália.

Com a experiência de anos e anos à frente de uma cozinha, Claude ensina o leitor a se sair bem no preparo dos pratos e faz com que a arte de cozinhar pareça fácil.

E encantadoramente gostosa.

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