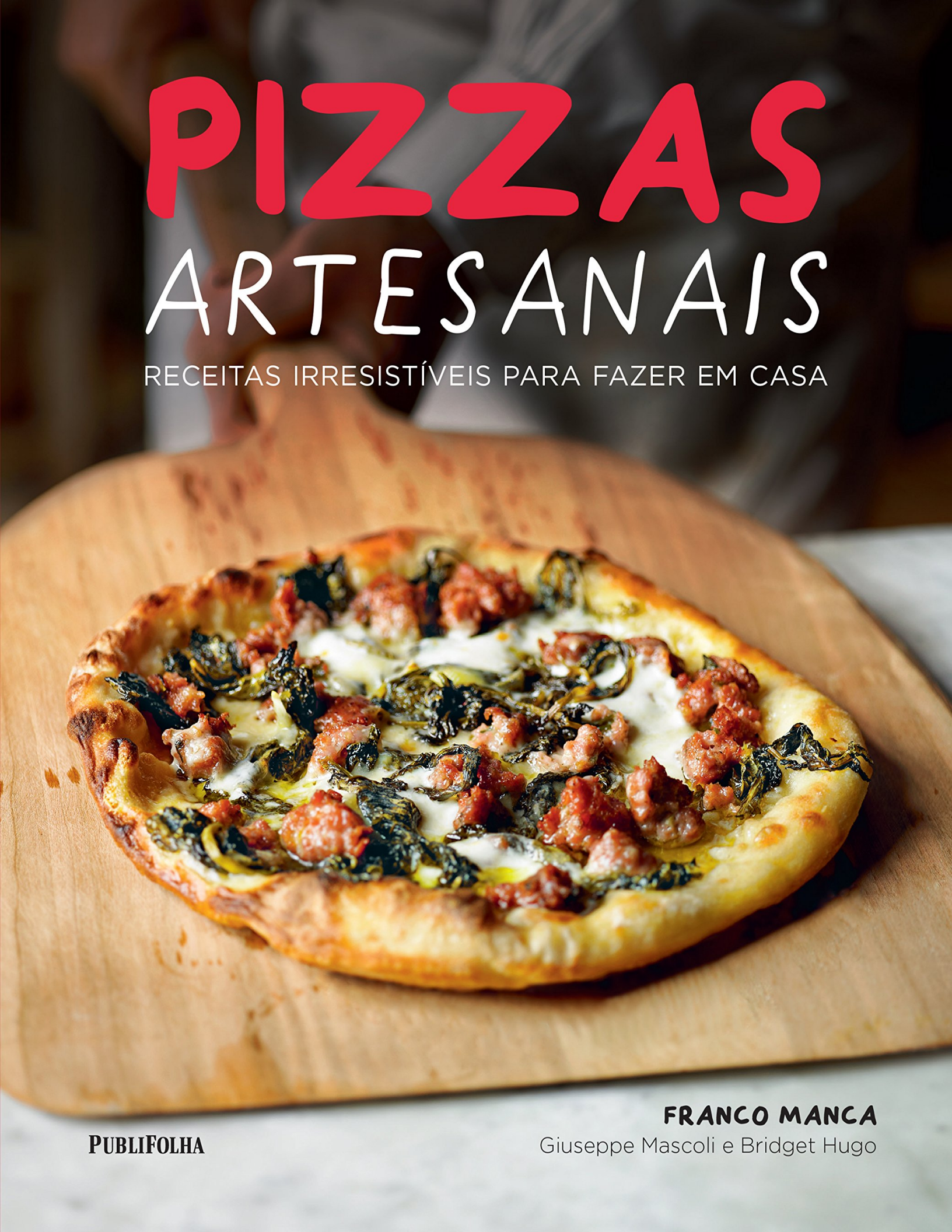
PIZZAS ARTESANAIS

RECEITAS IRRESISTÍVEIS PARA FAZER EM CASA



FRANCO MANCA
Giuseppe Mascoli e Bridget Hugo

PUBLIFOLHA

Resumo de Pizzas Artesanais

A rede inglesa de pizzarias Franco Manca é famosa por produzir a autêntica pizza tradicional napolitana, utilizando ingredientes frescos e queijos artesanais. Nesse livro, os chefs Giuseppe Mascoli e Bridget Hugo ensinam a preparar em casa o molho de tomate e a massa perfeita, além de mais de 40 opções deliciosas de pizzas, como as servidas em seus restaurantes.

Orientam sobre utensílios necessários e os ingredientes essenciais, como farinha, fermento, tomates, queijos e gorduras; e ensinam a fazer dois tipos de massas básicas, explicando as técnicas de fermentação e crescimento, além de informar como assar em frigideira de ferro, pedra, assadeira ou fritar.

Entre as variedades, há pizzas clássicas como a Margherita, a Caprese, a Marinara e a Napolitana, e inovadoras, como a de Queijos variados com radicchio, a de Cogumelo e queijo defumado com chá e a de Abóbora e queijo de cabra fresco.

Complementam o volume receitas de pesto e pastas de pimenta; de linguiça e presunto caseiro; de carnes bovinas e suínas curadas; de focaccia e bruschetta com massa de pizza; e de saladas de folhas para acompanhamento.

Acesse aqui a versão completa deste livro