

André Boccato & Estúdio CookLovers

# terrines

salgadas e doces

receitas tradicionais, light e com ingredientes funcionais



Cook ♥ Lovers



SILIC FORMAS

# Resumo de Terrines Salgadas e Doces. Receitas Tradicionais, Light e com Ingredientes Funcionais - Caixa

A terrine sempre foi considerada uma iguaria com status de alta culinária. Com sua pompa e nome francês (que significa exatamente terrina, ou seja, o recipiente onde é preparada), este é um prato de apelo imediato aos olhos e ao paladar.

Na culinária francesa clássica, as terrines demandam elaboração refinada e paciente, a exemplo da terrine de foie gras com trufas, de coelho com cogumelos selvagens, a de codorna e passas e a, clássica, de pato com laranja.

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