

destaque do mês

HAMBURGUINHOS, Thomas Feller, Editora Alaúde, R\$ 49,90

Há tempos que o hambúrguer deixou de ser coisa de americano e ganhou o paladar internacional em infinitas versões. Para quem gosta de se arriscar na cozinha, essa novidade da Editora Alaúde traz receitas para montar o sanduíche – do bolinho de carne propriamente dito aos molhos que o acompanham, passando por pães e montagens clássicas. O pequeno volume vem numa caixa com dois cortadores – redondo e em formato de estrela – e palitos de bambu enfeitados com bandeirinhas para dar charme na hora de servir. Apesar de diminuto, o livro contempla diversos públicos, com 32 receitas que incluem desde opções vegetais até sanduíches doces. O batizado de “Castelo real” combina queijo de cabra, mel, creme de leite, castanhas portuguesas e geleia recheando minipães de hambúrguer.



COZINHANDO COM FRUTAS,

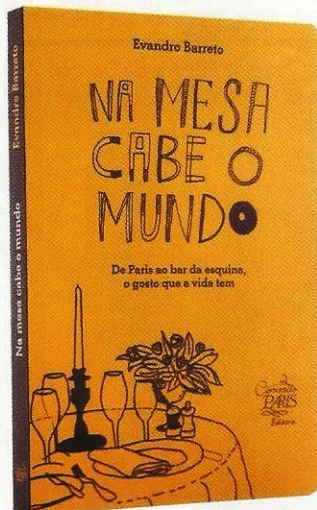
Aldo Teixeira, DVS Editora, R\$ 78
Das entradas às sobremesas, o chef Aldo Teixeira ensina receitas que têm as frutas como grandes enriquecedoras de sabor. Bruschetta de banana-da-terra com queijo de coalho e melão de cana, moqueca de caju e polvo ao molho de tangerina e maçã são alguns dos preparos presentes no livro, que ainda conta com um glossário de frutas, informações nutricionais e termos de cozinha – tudo ilustrado com fotos de Artur Bragança. Algumas receitas tradicionais da gastronomia internacional, como o risoto de romã em que o chef ensina a forma correta de extrair o suco da fruta, são acompanhadas de dicas. A obra é boa pedida para os amantes do sabor agrídoco e para os curiosos que querem inovar com pratos que fogem do comum.



NA MESA CABE O MUNDO,

Evandro Barreto, Editora Conexão Paris, R\$ 29,90

Paris continua uma festa, especialmente para os amantes da gastronomia. O publicitário carioca Evandro Barreto frequenta a capital francesa desde sempre e reuniu neste livro uma série de dicas interessantes para alimentar o corpo e a alma na Cidade Luz. Escrevendo em tom de crônica, o autor vai além e sugere passeios e opções gastronômicas em diversas cidades do mundo, de Cabo Frio, no Brasil, a Nice, na França. O título é o primeiro lançamento da Editora Conexão Paris, fruto do blog de mesmo nome, conhecido por apresentar informações úteis aos viajantes. A obra está à venda apenas pela internet em conexaoparis.com.br.



QUALQUER UM PODE COZINHAR – RECEITAS PASSO A PASSO PARA VOCÊ,

equipe Better Homes and Gardens, Editora Alta Books, R\$ 121,41
As prateleiras de livros estão lotadas de volumes que prometem ensinar a cozinhar. Para quem está dando os primeiros passos nessa área, este título traz alguns diferenciais interessantes. É recheado de fotos esclarecedoras dos processos e das práticas da cozinha, além de trazer listas com os principais utensílios culinários, dicas do que não pode faltar na despensa e de armazenamento adequado dos alimentos. Para completar, a variedade de receitas é grande, de aperitivos e lanches a opções ideais para o café da manhã, além de saladas, carnes e massas. Como o livro é estrangeiro, traduzido e adaptado para o público do Brasil, há muitas receitas comuns em outros países, como shepherd's pie, cheesecakes, brownies, burritos e enchiladas.

