

Culinária Internacional: Sabores do Mundo

Por Chef Ana Pereira

Sumário

- Culinária Francesa
- Culinária Italiana
- Culinária Japonesa
- Culinária Mexicana
- Culinária Brasileira

Sobre o Livro

Este livro explora a diversidade da culinária internacional, trazendo receitas autênticas e deliciosas de diferentes países. Aprenda técnicas culinárias e descubra novos sabores que irão enriquecer suas habilidades na cozinha.

Capítulo 1: Culinária Francesa

A culinária francesa é conhecida por sua elegância e sabor refinado. Neste capítulo, exploraremos pratos clássicos que representam o melhor da gastronomia francesa.

Coq au Vin

Tempo de preparo: 2 horas | Porções: 4

Dificuldade:



Ingredientes:

- 1 frango inteiro cortado em pedaços
- 200g de bacon em cubos
- 1 garrafa de vinho tinto
- 2 cenouras fatiadas
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 200g de cogumelos
- Tomilho, sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, frite o bacon até dourar. Adicione o frango e doure todos os lados. Acrescente a cebola, o alho, as cenouras e refogue por alguns minutos. Despeje o vinho tinto, adicione o tomilho e tempere com sal e pimenta. Cozinhe em fogo baixo por 1 hora e 30 minutos. Adicione os cogumelos e cozinhe por mais 15 minutos. Sirva quente.

Quiche Lorraine

Tempo de preparo: 1 hora | Porções: 6

Dificuldade:



Ingredientes:

- 1 massa brisée
- 200g de bacon em cubos
- 3 ovos
- 200ml de creme de leite
- 150g de queijo gruyère ralado
- Noz-moscada, sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre uma forma com a massa brisée. Frite o bacon até ficar crocante. Em uma tigela, bata os ovos, o creme de leite, o queijo e tempere com noz-moscada, sal e pimenta. Distribua o bacon sobre a massa e despeje a mistura de ovos. Asse por 35-40 minutos até dourar. Sirva morno.