

## ESPAGUETE -130 receitas

No formato de pacote de espaguete em tamanho real com capa dura e fechos de ímãs, o livro traduzido da consagrada autora italiana Carla Bardi, com mais de uma dezena de edições gastronômicas, descreve mais de 130 receitas consagradas – com fotos de dar água na boca – da tradicional ‘pasta’ e é lançado pela editora Octavo.

As receitas estão divididas em cinco seções, cada uma com o nome dos principais ingredientes usados nos pratos: Ervas Frescas, Flores e Frutas; Legumes; Ovos, Cremes e Queijos; Frutos do Mar; e Carnes.

Os "leitores-chefes-gourmets" descobrirão novas maneiras de preparar aquela receita caseira de espaguete, como com almôndegas ao molho de cebolas e tomates. Há também receitas exóticas, como espaguete com pétalas de rosas vermelhas e girassol ao molho pesto e vinho branco, o cremoso liguine à carbonara e uma receita forte com camarão, rúcula e pimenta chilli.

As dicas servem para outras massas similares como bucatini, bavete e zite, semelhantes ao primogênito espaguete que foi inventado na cidade de Nápoles; a primeira vez que a palavra apareceu foi em 1824, em um poema de Antonio Viviani intitulado “Li Maccheroni di Napoli”. Sua forma original era longa, cilíndrica e mais fina. Mais tarde, quando começou a ser servido com molhos mais encorpados, tornou-se mais grosso, como é conhecido hoje em dia.

Todas as receitas são acompanhadas de magníficas fotografias, uma apresentação de ervas e temperos, dicas de preparo e índice detalhado perfeito para os amantes da gastronomia.

Título: ESPAGUETE

Subtítulo: 130 RECEITAS Editora: Octavo

Autor: Carla Bardi

Tradução: Patricia Weiss

Assunto: Gastronomia

ISBN: 9788563739025

Número de páginas: 320

Formato: 26,5 cm X 7,5 cm X 3,2 cm

Encadernação: encadernado

Edição: 1ª – 2011

Preço: R\$ 65,00