

Aprendiz de cozinheiro

Sumário

Lista de receitas	7
Prólogo	9
1. Rue du Lac	27
2. Beaune e o Luberon	81
3. O Mediterrâneo	122
4. La maison avec la péniche	149
5. Paris	189
6. Fraternité	241
7. A torre dos guelfos	264
8. A vida perfeita	306
Epílogo	347
Breves palavras finais	353
Agradecimentos	356

Lista de receitas

Salmão <i>en papillote</i> com legumes braseados	57
Peras cozidas ao vinho do Porto	60
Caldo de galinha de Bob Ash	66
<i>Biscotti</i> celestiais	76
<i>Tatin aux cèpes</i>	107
Base para suflê doce	110
Sopa de abobrinhas do Mediterrâneo	128
Gratinado de batatas ao caldo de lagostins	137
Tabule com abobrinhas, hortelã e ovos cozidos	146
Ameixas ao Armagnac	160
Figos em calda	162
<i>Foie gras au torchon</i>	170
<i>Magret</i> ao molho de dois vinhos	174
Suflê de batatas	184
Frutos do mar <i>à l'armoricaine</i>	206
<i>Tarte Tatin</i> ao estragão	232
Fricassê de frango ao curry	245
<i>Gnocchi</i>	271
Molho de manteiga de sálvia	273
Molho de carne toscano	287
<i>Composa di calamari su crosta di patate</i>	300
Ravióli de aspargos verdes com manteiga trufada	317
Molho de tomate-cereja e manjeriço	318
<i>Fagotino di zucchini</i>	339
<i>Arancini</i>	345