

Fundamentos da cozinha italiana clássica - 2ª ed.

SUMÁRIO

Prefácio	IX
Introdução	3
Fundamentos	7
Entradas	55
Sopas	89
Massas	131
Risotto	247
Gnocchi	265
Crespelle	273
Polenta	279
Frittate	285
Peixes, Crustáceos e Moluscos	295
Frango, Pombo, Pato e Coelho	335
Vitela	359
Carne Bovina	391
Cordeiro	413
Carne de Porco	423
Carnes Variadas	443
Legumes	459
Saladas	553
Sobremesas	581
Focaccia, Pizza, Pão e Outras Massas Especiais	629
À Mesa	661
Índice Remissivo	679