

Histórias da gastronomia brasileira

Sumário

Chefs do Brasil

Quem faz a história contemporânea da gastronomia brasileira

Laurent Suaudeau	274
Claude Troisgros	280
Luciano Boseggia	286
Roland Villard	292
Roberta Sudbrack	298
Mara Salles	304
José Hugo Celidônio	310
Helena Rizzo	316
Jun Sakamoto	322
Edinho Engel	328
Rodrigo Oliveira	334
Thiago Castanho	340
Nelsa Trombino	346
Jefferson e Janaína Rueda	352
Manu Buffara	358
Kátia Barbosa	364
Ana Luiza Trajano	370
Shin Koike	376
Thomas Troisgros	382
Onildo Rocha	388
Renata Vanzetto	394
Rafael Costa e Silva	400
Claude e Ricardo Lapeyre	406

Receitas

Moqueca capixaba	29
Paçoca salgada	30
Compota de caju	39
Carne assada com cachaça	40
Angu de milho verde com frango caipira	49
Acarajé	50
Galinha cabidela	59
Batida de coco	60
Coxinha	69
Coxa-creme da Colombo	70
Bacalhau com banana-da-terra	79
Vatapá	80
Cocada	89
Pé de moleque	90
Mingau paulista	99
Pernil de javali assado	100

Pão de queijo	109
Feijão-tropeiro	110
Azul-marinho	119
Caldeirada caiçara	120
Bolo Sousa Leão	129
Baião de dois	130
Caruru	139
Cuscuz de coco	140
Marreco assado	149
Chucrute	150
Cordeiro à caçadora	159
Paleta de cordeiro assada	160
Picanha no espeto	169
Farofa de banana grelhada	170
Feijoadada completa	179
Picadinho carioca	180
Cotoletta alla milanese	189
Spaghetti alla carbonara	190
Camarão gratinado com queijo e vinho branco	199
Crème de tomates	200
Milk-shake de Ovomaltine	209
Queijo com banana	210
Farol de milha	219
Bolinho de arroz com queijo	220
Frango à Kiev	229
Strogonoff	230
Suflê de queijo	239
Macarrão da Ofélia	240
Miolo de boi à milanese	249
Cavaquinha com molho de alho	250
Filé de cherne com banana caramelizada e molho de passas (por Claude Troisgros)	259
Mousseline de mandioquinha com caviar (por Laurent Suaudeau)	260
Pato no tucupi (por Paulo Martins)	269
Fettuccine de pupunha à carbonara (por Alex Atala)	270
Bibliografia	413