

Livro De Bolo Caseiro

É no franchising que um crescente número de brasileiros tem visto segurança para considerar investir em um empreendimento e alcançar estabilidade financeira. Nesta edição de Meu Próprio Negócio, apresentamos 12 novas bandeiras, dos mais variados segmentos e com aportes que vão de R\$ 9,5 mil a R\$ 50 mil. Trazemos também orientações sobre o setor e como avaliar melhor a decisão de ingressar nele. Já aos que se dispõem a trilhar com esforço próprio o caminho das pedras do empreendedorismo, a leitura recomendada é a matéria sobre negócios atrelados às novas tecnologias. Com elas, as possibilidades também são fartas em termos de recursos iniciais e competências necessárias. Outro segmento abordado é o de reformas, que ganhou novas normas técnicas. Entre os consultados para a matéria sobre a área, faturar no primeiro ano na casa dos R\$ 500 mil é meta viável. Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Já não se faz mais pavê como antigamente. Agora os pavês são muito mais práticos e mais versáteis. Você pode criar à vontade, mesclando os mais variados sabores. É só intercalar camadas de creme, de bolo ou de biscoito e depois decorar com uma cobertura charmosa de frutas, chantili ou chocolate. Feitos um a um, em copinhos de sobremesa ou taças transparentes, exibem tudo o que têm por dentro. Lindos, tentadores e irresistíveis! Entre as 27 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

“Este é um romance surpreendente e perturbador que poderia ter sido expelido do inferno.” The New York Times Book Review
“John Banville é o maior romancista contemporâneo da Irlanda.” The Economist Frederick Charles St. John Vanderveld
Montgomery, mais conhecido como Freddie Montgomery, é um exemplo de bon-vivant. Após abandonar o emprego de cientista, decide morar com a esposa, Daphne, e o filho em uma ilha do Mediterrâneo, bebendo gim e aproveitando os prazeres da vida às custas do dinheiro da família. Quando a herança deixada pelo pai acaba, Freddie resolve pegar um empréstimo para manter seu alto padrão de vida, mas termina envolvendo-se com pessoas de má índole. Para sanar essa dívida, Freddie decide então abandonar a família e voltar para sua terra natal, a Irlanda, em busca do que restou do espólio de seu pai. Só não contava que sua mãe, Dolly, havia usado o restante dos bens deixados como herança para investir no nem tão promissor comércio de pôneis. Desesperado, Freddie decide então recuperar as obras de arte que sua mãe vendeu para um conhecido colecionador da região e, nessa tentativa frustrada, comete um assassinato. Narrado a partir dos relatos de Freddie Montgomery na prisão, O livro das evidências é um típico romance do irlandês John Banville, vencedor do aclamado Man Booker Prize. Com uma escrita ácida repleta de ironias, Banville brinda os leitores com mais uma obra-prima da literatura contemporânea.

Neste livro o autor leva-nos numa viagem intimista através das suas memórias, viagens e acasos, que de uma forma bastante natural o foram conduzindo a este fascinante mundo de sabor intenso, que é o Chocolate. Com uma abordagem simples e despreziosa as receitas Carlos Braz Lopes nos traz, pretendem mostrar que qualquer um de nós pode surpreender amigos ou família, com uma sobremesa ou bolo caseiro de fácil preparação, feito com poucos ingredientes, sem grandes requisitos de apresentação mas onde o sabor é o factor principal e sobressai com todo o seu esplendor. Bolos, Bolachas, Biscoitos, Sobremesas e Cocktails são algumas das receitas que fazem parte deste livro e que mostram as diversas formas de utilização deste magnífico produto.

Fácil de fazer e delicioso, o bolo caseiro é sempre bem-vindo, seja no dia a dia da família, no lanche das crianças ou nas festas e comemorações. Por isso reunimos neste livro receitas variadas e práticas que agradarão a todos. Separe os utensílios, providencie os ingredientes, ligue o forno e mãos à obra. O sucesso será todo seu!

Carne Moída - Nossa edição de Mastercook é direcionada para receitas com carne moída. Com a carne moída podemos fazer diversas receitas especiais, iremos ensinar como fazer pratos rápidos para o dia a dia e pratos elaborados para você mostrar seu lado chef.

Contém mais de 420 receitas deliciosas!!! Além da orientação de profissionais, dispomos da doação das receitas favoritas de cerca de 220 voluntários da ThyCa para auxiliar na baixa ingestão de iodo. 1ª edição - 2017 - traduzida para o português
Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Neste livro você vai encontrar os mais variados tipos de carne: de boi, porco, frango, peixe, salsicha, linguiça, hambúrguer etc. E duas novidades com carne moída: Coxão mole recheado e Pastel surpresa. São saborosos pratos frios e quentes, assados e de panela, com ou sem molho para compor a parte principal da sua refeição. Veja quantas receitas deliciosas preparamos para você fazer sucesso. Entre as 30 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e dois passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso. Em Todo mundo na cozinha, Carol Fiorentino apresenta receitas que resgatou e criou e boa parte delas pode ser feita por crianças sozinhas. São receitas que não vão ao fogo, que não precisam de facas afiadas nem de batedeiras... Receitas simples, lindas e saborosas. Carol também reuniu receitas que marcaram sua infância e que podem ser realizadas pelos pais com o auxílio dos pequenos ou dos pequenos com o auxílio dos pais. Todo mundo na cozinha é uma celebração aos sabores e à alegria de se estar em família, com receitas divertidas, simples e que todo mundo pode preparar!

Caro Leitor, Apenas os puros de coração poderão ler as páginas deste livro. Cada página que virar, cada capítulo que ler, levá-lo-á para mais perto do fim. Nem todos conseguirão terminar. A variedade de intrigas e de estilos poderá indispor e confundir. E, enquanto procura a verdade, ela apresentar-se-á diante dos seus olhos. A escuridão virá, e com ela um grande mal. E aqueles que lerem o livro poderão não voltar a ver a luz.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Os doces de colher estão presentes em todas as festas e reuniões. São fáceis de fazer e muito práticos, pois são servidos em porção individual em materiais descartáveis. Os copinhos e taças, nos mais variados formatos e tamanhos, devem ser transparentes para mostrar o visual do doce; as colheres, bem coloridas para dar mais alegria à decoração e aguçar a vontade de atacar. Não resista! Entre as 29 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Nenhum prato principal basta por si mesmo. Sempre é preciso um acompanhamento para realçar seu sabor. Aqui estão algumas novidades, como a paçoca de cebola, a maionese de forno, o carpaccio de beterraba. E outras, como cebolas e tomates recheados, saladas, arroz, mais conhecidas mas nem por isso menos saborosas. Todas elas com um toque de criatividade para valorizar a sua refeição. Entre as 28 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e um passo a passo básico. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer

muito sucesso.

Para se divertir em família Cozinhar com as crianças é um verdadeiro prazer, além de ser uma maneira muito agradável de brincar, aprender e educar. Não é à toa que inserir os pequenos no universo dos aromas e sabores da cozinha está se tornando cada vez mais comum. Afinal, a magia de aprender a escolher os ingredientes, perceber as texturas, as cores e o gosto de cada alimento tem sua ciência e seus segredos, o que proporciona o aprendizado de valores necessários ao desenvolvimento infantil, como a concentração, a responsabilidade e a organização, além de aguçar o paladar e estimular a paciência. Pensando em transformar essa experiência em uma aventura muito saborosa, o segundo volume do Grande Livro de Culinária Infantil – Minichef reúne algumas das preparações mais deliciosas de doces para a garotada fazer a festa na cozinha. No cardápio, preparações como bolos, tortas, cupcakes, docinhos, sorvetes, tortas, mousses, flans e pudins vão garantir muitos momentos de diversão em família. Preparado para colocar as mãos na massa com os pequeninos?

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Aqui temos receitas para todos os gostos. Novidades, como o pudim de coca-cola, de feijão, de cerveja. Pudins rápidos e práticos, como o de laranja, de milho verde, de micro-ondas, de pão e coco. Tradicionais, como o de queijo, de nozes, de café, de banana. E combinações consagradas, como a de chocolate e avelã, romeu e julieta, tapioca com açaí. Tudo para adoçar o paladar da família com uma sobremesa irresistível. Entre as 27 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Nothing beats pizza for a quick lunch, a satisfying dinner, or a late-night snack. In this cookbook, master chef Carla Bardi offers a wide range of pizza possibilities, along with simple, step-by-step instructions on how to make perfect pizza dough at home. More than 35 toppings are included, along with variations on the basic dough. The 15 little cookbooks in this handy series each feature 38-40 delicious recipes. Every recipe is illustrated with a beautiful color photograph showing just how the finished dish will look. All the triple-tested recipes are ranked for difficulty, with most falling into the simplest category. Nutritious, tempting dishes for every occasion.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Neste livro você vai encontrar carnes, massas e acompanhamentos, tudo feito no forno com o máximo de praticidade. Com a falta de tempo de hoje em dia, o mais importante é escolher receitas cujo preparo não nos ocupe demais. Estas são o nosso sonho realizado: pratos vapt-vupt, que ficam cozinhando no forno enquanto você faz outras coisas, como arrumar a mesa ou preparar uma salada, e de repente tudo está pronto. Entre as 32 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Tudo de bom: rápido e gostoso. Assim são as receitas deste livro, muito práticas para você usar no seu dia a dia, dão pouco trabalho e fazem grande sucesso. São as mais variadas delícias salgadas e doces, como pãezinhos, pudins, tortas, pizza, pavê salgado e até receitas de carnes, como lombo, frango e peixe. Quem diria? Entre as 27 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e um passo a passo básico. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Nigella Collection: a vibrant new look for Nigella's classic cookery books; previously published as KITCHEN. 'A little pottering in the kitchen gives me that feeling I find so crucial, of being in a fixed, familiar place in a whirling world. So here it is, from my kitchen to yours: cosy, cocooning food.' The classic family recipe book by Nigella Lawson. Kitchen is packed with feel-good food for cooks and eaters that solves all your everyday cooking quandaries, from what to cook for Sunday lunch or how to give children food they'll eat, to how to rustle up an impromptu dinner party menu or a gluten-free cake. As well as her mouthwatering recipes, Nigella rounds up her kitchen must-haves: essential kitchen equipment and standby ingredients. With luscious photography, easy family recipes, indulgent food writing and a beautiful hardback design, this is a book you will treasure for many years as well as a delicious gift for friends and family. Part 1: Kitchen Quandaries What's for tea? – everyday eating made simple for all ages Hurry up, I'm hungry! – quick meals and easy suppers for those frantic days Easy does it – dinner party ideas that won't try your temper Cook it better – waste-saving recipes My sweet solution – problem-solving pudding recipes Off the cuff – quick dinner ideas for feasts from the fridge-freezer and store cupboard Part 2: Kitchen Comforts Chicken and its place in my kitchen – chicken recipes to soothe the soul A dream of hearth and home – comforting weekend baking, from muffins and cupcakes to brownies, scones and cakes At my table – steak, casserole, lasagne and much more: easy suppers to share with friends The solace of stirring – finding comfort in risotto The bone collection – ham hocks, spare ribs, braised beef and other meaty treats for the die-hard carnivore Kitchen pickings - easy cocktails and party food The cook's cure for Sunday-night-itis - cosy and substantial supper ideas that require little effort from the cook

O bolo é a comida afetiva por excelência. É símbolo de agrado, conforto e pode até ser sinônimo de festa, quando o aniversário vira "um bolinho lá em casa". Bolos são deliciosos por si só, e também podem ser a base de sobremesas variadas e sofisticadas. Esta obra em três volumes é uma coletânea de receitas, técnicas e estilos de bolos, dos mais simples e caseiros aos mais sofisticados e contemporâneos. Cada volume traz fotos e mais de 80 receitas. O primeiro apresenta receitas de bolos simples, sem recheio; o segundo conta com receitas mais elaboradas, coberturas e recheios; e o terceiro volume completa a coleção, trazendo entremets, pasta americana, glacê real, cake pops e cupcakes lindamente decorados. É uma obra completa, que abrange do bolo do café da tarde ao bolo de casamento. Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Neste livro você vai encontrar muitas novidades, como o macarrão à carbonara com carne-seca, o nhocão recheado e o escabeche; molhos deliciosos, como o de alho, de limão, de amêndoa, calabresa etc.; uma lasanha rápida e outra bem diferente, com abóbora; e uma variedade de nhoques: com e sem

batata, recheado, à romana. Enfim, tem macarrão de forno, fogão e frigideira, para todos os gostos. Entre as 29 receitas deste livro, há as econômicas, que levam menos ingredientes, e um passo a passo básico. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Você quer se tornar um cozinheiro de verdade e aprender receitas de dar água na boca? Então embarque nesta aventura culinária com O FANTÁSTICO LIVRO DE RECEITAS DOS PEQUENOS CHEFS. Anderson Clayton, o criador dos Pequenos Chefs, apresenta receitas fáceis e rápidas de fazer. Todas testadas e, o mais importante, deliciosas! Chame a mamãe, o papai, o irmão, a irmã, a tia, a vovó ou quem você quiser para passar momentos de muita diversão com você na cozinha!

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. As tortas salgadas são um dos pratos mais versáteis. A base de massa acolhe recheios dos mais variados tipos e sabores, como carne, frango, peixe, legumes, verduras, ovos, laticínios e todas as combinações que você decidir criar. Também têm a vantagem de poderem ser servidas a qualquer momento, do café da manhã ao jantar, nas refeições, no lanche ou quando dá aquela fome fora de hora. Aproveite toda essa versatilidade! Entre as 27 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

“A capacidade de Sophie Love encantar seus leitores é delicadamente trabalhada em poderosas e inspiradoras frases e descrições... Este é o romance perfeito para ler na praia, com uma diferença: seu entusiasmo e belas descrições nos chamam a atenção, inesperadamente, para a complexidade não apenas do desenvolvimento do amor, mas do desenvolvimento da psique dos personagens. É uma recomendação deliciosa para quem ama romances e está em busca de um toque a mais de complexidade em seus livros”. --Midwest Book Review (Diane Donovan, sobre Agora e para Sempre) QUEM DERA, PARA SEMPRE, é o livro 4 da série de romances A POUSADA EM SUNSET HARBOR, que começa com o livro 1, AGORA E PARA SEMPRE — com download gratuito! Emily Mitchell, 35 anos, abandonou seu emprego, apartamento e ex-namorado em Nova York para se mudar para a casa abandonada do pai, no litoral do Estado do Maine, querendo uma mudança de vida e determinada a transformá-la numa pousada. Mas nunca havia esperado que seu relacionamento com o caseiro, Daniel, iria virar sua vida de cabeça para baixo. Emily ainda está sob o efeito do pedido de Daniel. Tudo parece estar finalmente se encaixando em sua vida, e ela espera ansiosa por um empolgante ano de noivado à sua frente, sonhando em encontrar um lugar e um vestido de noiva, criar sua lista de convidados, definir uma data. Mas nem tudo sai como planejado. Os intermináveis eventos do ano de noivado trazem mais estresse que alegria, aumentando a pressão sobre seu relacionamento, quando precisam tomar decisões difíceis. Ajustar-se à vida como pais também não facilita as coisas, enquanto Chantelle passa por problemas na escola e a luta pela sua custódia os ameaça. À medida que o Natal e o Ano Novo se aproximam, o estresse só aumenta. Enquanto isso, a pousada recebe novos hóspedes e funcionários, eles encontram mais antiguidades de valor inestimável, e Emily descobre um segredo chocante que pode lhe ajudar a encontrar seu pai. Ela e Daniel vão se casar? Ou o estresse do noivado vai separá-los para sempre? QUEM DERA, PARA SEMPRE, é o livro 4 de uma nova e eletrizante série de livros que fará você rir, chorar e continuar virando páginas até tarde da noite: você vai se apaixonar com o romance mais uma vez. O livro 5 será lançado em breve. “Um livro muito bem escrito, que narra a luta de uma mulher (Emily) para encontrar sua verdadeira identidade. A autora fez um trabalho incrível ao criar os personagens e descrever o cenário. O romance está presente, mas sem excessos. Parabéns à autora por este incrível começo de uma série de promete ser muito interessante”. --Books and Movies Reviews, Roberto Mattos (sobre Agora e para Sempre)

Você QUER PERDER peso? Você deseja OBTER um belo corpo ELEGANTE? Você QUER VIVER uma vida SAUDÁVEL e FELIZ? Se sua resposta for SIM, você veio ao lugar certo, meu amigo! Este livro inclui receitas que ajudarão você a perder peso muito rápido e permitirão que você obtenha o corpo com o qual sempre sonhou! Você aprenderá tudo o que precisa saber sobre como viver com uma dieta low carb. Este livro contém etapas e estratégias comprovadas sobre como tornar uma dieta low carb parte do seu estilo de vida; bem como informações sobre como ela mudará o seu corpo para melhor com deliciosas receitas para cada refeição, para ajudar você a começar a perder peso AGORA! Use as dicas que você aprenderá neste livro para criar um plano de dieta low carb, saudável e adequada ao seu estilo de vida e preferências pessoais. Não há melhor momento do que agora para iniciar uma dieta low carb. The bestselling, hugely popular Hummingbird Bakery offers a wonderful collection of easy and delicious cupcakes, layer cakes, pies and cookies to suit all occasions.

O verde encanto de nossas colinas é um romance do cotidiano. Suas páginas narram a história de um jovem casal, cujos problemas, aparentemente comuns, levam a questões profundas do existir. As personagens, representações típicas das figuras que são encontradas pelas cidades, bairros e ruas de nosso tempo, identificam-se, instantaneamente, com quem passam a conhecer. É uma história serena, que leva o leitor a visitar as colinas verdejantes que figuram em seu título.

Good stories are those that carry flavors of pots, places, ingredients and moments. These are stories as they pervade the five chapters and the 512 recipes of Basics, fifth book by chef Ana Luiza Trajano and first of the Instituto Brasil a Gosto. A volume that invites the maintenance of the authentic Brazilian cuisine inside the houses. A volume that makes an intimation to the affective memory so that the flames of the stoves are lit in the rescue of already forgotten dishes.

Avisartikler fra perioden 1939-1999

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Este livro traz as mais incríveis surpresas que levam arroz: salgadinhos, como petiscos e rissoles; entradas maravilhosas,

como musse de salmão e saladas; massas, como ravióli e canelone; receitas de carne, camarão, carne-seca e frango; tortas doces e salgadas, pão e uma deliciosa invenção de bolo de banana com arroz. Quem poderia imaginar tudo isso? Entre as 27 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Os docinhos são responsáveis pelo êxito de uma festa. E quando aparece um que ninguém conhece, é aquele comentário! A novidade do momento é o cake pop, o bolo em formato de pirulito: mais fácil de comer e mais divertido, faz a alegria da garotada. Também estão na moda os brigadeiros com a adição dos mais variados sabores e os doces de copinho: você pode usar a receita que quiser e montar em um recipiente pequeno, individual. Inovou, é sucesso! Entre as 26 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

Com mais de 38 milhões de exemplares vendidos, a coleção Minicozinha chega agora em formato digital. Rápido, barato e fácil: não podia ser diferente. Muito fácil fazer uma festa: compre um metro de pão, alguns frios e pronto - é só chamar os amigos! Neste livro você vai encontrar muitas sugestões deliciosas para fazer sanduíches de metro, dos mais simples, com salsicha ou mortadela, aos requintados, com camarão ou carpaccio. É uma ideia simples de fazer, fácil de servir e que sempre faz sucesso. Aproveite! Entre as 27 receitas deste livro, há econômicas, que levam menos ingredientes, e três passo a passo básicos. As receitas, muitas delas com fotos, indicam o grau de dificuldade, o tempo de preparo e o rendimento. Tudo isso para você não ter dúvidas e fazer muito sucesso.

This is the extraordinary story of the British plot in the summer of 1918 to overthrow the Bolshevik government in Russia, murder the Bolshevik leaders, and install a new government in Moscow that would re-open the war against the Germans on the Eastern Front.

Conceived by the British envoy to the Bolsheviks, Robert Bruce Lockhart, a dashing, cynical, urbane 30-year-old Scot, and involving French, American, and Russian accomplices, the plan ultimately failed - which is why it has until now remained shrouded in mystery. It was a plot in which the fate of the Revolution and the future shape of world history were up for grabs, and the story behind it is a thrilling one involving a game of cat and mouse with the Bolshevik secret police, the Cheka, as well as murder, attempted murder, and a passionate love affair between Lockhart and one of his Russian accomplices, the beautiful Russian aristocrat Moura von Benckendorff.

Bolos Caseiros Editora Melhoramentos

Comida para alegrar a alma Rodrigo Hilbert transporta para seu livro a mesma irreverência com que apresenta o programa Tempero de Família, no canal GNT. As 49 deliciosas receitas desse catarinense vêm embaladas pela filosofia de que é possível chegar à chamada comfort food com ingredientes sem sofisticação, fáceis de encontrar em bons supermercados. Sua marca registrada é mesclar simplicidade no preparo das iguarias e descontração na hora de contar casos divertidos relacionados às receitas. O resultado é uma comida para alegrar a alma. As receitas têm mais que sabores, têm ligações emocionais com a infância, o jeito de cozinhar da mãe, as histórias de família que beiravam o fogão. Rodrigo Hilbert transporta para seu livro, com quarenta e nove receitas e várias fotos incríveis para ensinar a fazer um delicioso salame caseiro ou um bolo de aipim que sua avó servia no café da tarde, a mesma irreverência com que apresenta o programa Tempero de Família, no canal GNT, toda quinta, às 20h. Sua marca registrada é mesclar simplicidade no preparo das iguarias e descontração na hora de contar casos divertidos relacionados às receitas. O resultado é uma comida para alegrar a alma. Com o cheeseburger, um dos pratos de que mais gosta ao lado da moqueca de corvina, Hilbert tomou gosto pela cozinha. Já o risoto de siri aprendeu com seu tio Rubens, que adora preparar esse prato para uma grande quantidade de pessoas. A feijoada de frutos do mar, que leva também leite de coco, caçã e feijão branco, começou a ser feita na base do improvisado: quando não havia um ingrediente à mão, era logo substituído por outro. Um prato servido para a família quando está à beira-mar, vem com um aviso do cozinheiro: é bom afofar o sofá para depois do almoço, porque as muitas calorias embutidas na receita levam à indolência. Para além de comentários saborosos sobre cada um dos pratos, Hilbert dá dicas a quem se arrisca a encarar as caçarolas, como a receita de nhoque com recheio de pão: o truque é não deixar nenhum furinho nas bolinhas de massa para que não entre água e não ponha fim ao nhoque crocante. Todas as receitas desse catarinense vêm embaladas pela filosofia de que é possível chegar à chamada comfort food com ingredientes sem sofisticação, fáceis de encontrar em bons supermercados. Um frango caipira ou orgânico para cozinhar a galinha ensopada do domingo, a mistura de farinhas de trigo e de milho para fabricar o talharim em casa e servir de acompanhamento ao frango, o maracujá fresco para se transformar em uma musse geladina, o sagu com creme de baunilha bem mole para se lambuzar e voltar aos tempos de criança. Receitas que mexem com as boas lembranças de Hilbert, reúnem a família e os amigos ao redor da mesa e, melhor de tudo, provocam sensações inesquecíveis aos convidados.

[Copyright: d735837165e4a5a7417ab399af69a7a0](https://www.d735837165e4a5a7417ab399af69a7a0)