

# PUBLIFOLHA

## INFORMATIVO PARA IMPRENSA

**Unic** | Josafá Vilarouca e Renata Tomasetti (11) 5051-6639 | (11) 5052-9701  
[josafa@unicbuilding.com.br](mailto:josafa@unicbuilding.com.br) | [renata@unicbuilding.com.br](mailto:renata@unicbuilding.com.br)

## Prepare o melhor da culinária indiana, italiana e tailandesa em casa

*Nova série de livros de receitas apresenta sugestões especiais e fáceis de fazer das culinárias mais apreciadas do mundo*

Com opções de pratos típicos, a nova série de culinária da **Publifolha** apresenta sugestões de receitas especiais da cozinha indiana, italiana e tailandesa que podem ser feitas em casa seguindo o passo a passo dos livros. Com os títulos *Culinária Indiana*, *Culinária Italiana* e *Culinária Tailandesa*, os leitores poderão preparar almoços em família, jantares especiais, saladas, pratos principais e deliciosas sobremesas.

Ricamente ilustrado, cada livro apresenta 70 receitas e mostra como combiná-las em 12 cardápios, dos mais simples aos mais sofisticados. Os autores revelam os segredos, as técnicas e os principais utensílios para preparar os sabores mais originais de cada país.

Os títulos vêm acompanhados de um cd com músicas típicas - indianas, italianas e tailandesas - para tornar o ato de cozinhar mais divertido, servindo de trilha sonora e proporcionando um clima inspirador para o leitor na hora de preparar as receitas.

### ***Culinária Indiana – Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***



A culinária indiana está na moda e é de dar água na boca. O livro *Culinária Indiana* permite até os cozinheiros de primeira viagem prepararem uma refeição perfeita para cada ocasião, desde o naan a pratos mais elaborados, como o Kaftas de cordeiro e Frango tandoori.

Traz uma introdução sobre o mundo da culinária indiana e fala sobre o preparo das receitas de base, com temperos, chutneys, arroz e pães.

Receitas de lanches, entradas e pratos principais – com aves, carnes, peixes, frutos do mar e vegetarianos também estão presentes no livro. O leitor poderá fazer as famosas Samosas e Chapatis com Chutney de manga e outros molhos especiais. As receitas de acompanhamentos e sobremesas são simples, mas bastante exóticas como Paneer com ervilhas, Pão indiano e Sorvete de cardamomo.

### ***Culinária Italiana – Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***



Apreciada mundialmente, a culinária italiana apresenta as melhores sugestões de massas e molhos que podem ser preparadas em diversas ocasiões.

Os admiradores dessa cozinha poderão fazer em casa os diversos tipos de macarrões caseiros, os molhos, os caldos e as massas de pizza, e sentir-se em uma típica cantina italiana.

Deliciosas receitas de entradas, antepastos, pratos principais e sobremesas estão reunidas no livro *Culinária Italiana*. A Bruschetta com tomate e manjeriço como entrada, o Tagliatelle com aspargos como primeiro prato, Robalo com salsa verde e pêssegos assados recheados e o Amaretto de sobremesa é uma das sugestões para o leitor saborear o melhor da Itália. Outra sugestão é o Carpaccio de atum, seguido de Ravióli de espinafre e ricota e um delicioso sorvete de limão-siciliano.

### ***Culinária Tailandesa – Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***



A alma da gastronomia tailandesa está presente no livro *Culinária Tailandesa*. Para o leitor preparar com perfeição os pratos mais tradicionais e os mais exóticos dessa culinária é preciso seguir o passo a passo de cada receita descrita no livro.

Com a introdução sobre o mundo da culinária tailandesa, explicação sobre os utensílios e o preparo das receitas de base com caldos, temperos e arroz, cada pessoa poderá apreciar um pouco mais da fascinante cozinha da Tailândia.

Dos aperitivos, saladas, sopas, curries, refogados, assados e sobremesas, os Espetinhos de Camarão ou a Sopa cremosa de abóbora com coco são os mais pedidos na hora de caprichar em um jantar especial. Além do Curry tailandês Mussaman, as Vieiras refogadas com pimenta e manjeriço e o sorvete de leite de coco completam o cardápio. Outra opção é a Sopa Tom Yum, os mariscos no vapor com capim limão e manjeriço e o frango refogado com castanhas-de-caju.

***Culinária Indiana: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***

Autor: Manju Malhi

Editora: Publifolha

216 páginas

R\$ 49,90

***Culinária Italiana: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***

Autora: Jennifer Donovan

Editora: Publifolha

216 páginas

R\$ 49,90

***Culinária Tailandesa: Receitas Especiais e Fáceis de Fazer***

Autora: Sallie Morris

Editora: Publifolha

216 páginas

R\$ 49,90

Os livros podem ser adquiridos nas principais livrarias do país, pelo tele vendas 0800-140090 ou pelo site [www.publifolha.com.br](http://www.publifolha.com.br).

**Sobre os autores**

**Manju Malhi** nasceu no Reino Unido e publicou livros de culinária indiana, como *India With Passion*. Participa de programas de televisão, como Saturday Kitchen, da BBC, ensinando a preparar pratos típicos.

**Jennifer Donovan** nasceu na Austrália, onde estudou para se tornar chef e abriu uma escola de gastronomia. Atualmente vive em Londres e leciona na escola Books for Cooks e no Divertimenti Cookery Theatre.

**Sallie Morris** nasceu no Reino Unido e é especialista em culinária asiática. Morou no Extremo Oriente e na África e escreveu livros de culinária, como *Classic Indonesian Cooking* e *Spice Book*.

**Sobre a Publifolha**

Criada em 1995, a Publifolha é hoje uma das principais editoras do Brasil. Tem forte atuação nas áreas de guias turísticos, informação e entretenimento. Com um catálogo diversificado, as publicações auxiliam o leitor a conquistar objetivos de estudo, trabalho, bem-estar e lazer. Seus títulos estão distribuídos em 20 áreas, como turismo, desenvolvimento profissional, referência, literatura (brasileira e estrangeira), artes, saúde, puericultura, comportamento, infantil e culinária.