

Da tradicional Lasagna à Bolonhesa ou do Ossubuco à Milanese passando pelo criativo Linguine Nere, o Milfolhas de Parmesão, o Risotto de Pimento, o chefe Augusto Gemelli convida-nos a fazer uma viagem gastronómica pelos sabores, texturas e cheiros da sua terra natal: Itália.

De norte a sul do país, Augusto Gemelli leva-nos a conhecer Roma, Nápoles, Florença através dos pratos tradicionais de cada região. Viajamos através de receitas fortes e condimentadas, descobrimos os delicados temperos e ervas aromáticas, apreciamos os diferentes tipos de massa fresca, o peixe das zonas costeiras e o tomate, base dos famosos estufados e guisados do centro do país.

Augusto Gemelli, um dos mais prestigiados chefes italianos a residir em Portugal, apresenta-nos o melhor da sua cozinha. Entre a tradição e a fantasia, este livro reúne receitas tradicionais, mas também receitas da mais moderna cozinha italiana, fruto das suas muitas viagens à volta do mundo e da experiência que adquiriu nos restaurantes de prestígio onde trabalhou.

«CADA PRATO É PENSADO, ENSAIADO E REFEITO ATÉ ATINGIR O NIRVANA SÁPIDO. E RESULTA SEMPRE DE UMA ESCOLHA CUIDADA DE PRODUTOS QUE SE CONJUGAM NAS CORES, NOS SABORES E NOS PERFUMES ADEQUADOS, QUE NOS DESLUMBRAM COM EMOÇÃO E PRAZER. A SUA COZINHA É ALEGRE, INVENTIVA, COLORIDA E MUSICAL, PORQUE A SUA IMAGINAÇÃO ALIADA À TÉCNICA IRREPREENSÍVEL E AO TALENTO INCONTORNÁVEL, A TRANSPORTAM PARA OS LIMITES DA SUBTILEZA SOLIDIFICADA.»

Eng. José Bento dos Santos, in Prefácio

*Fotografias de Ana Carvalho*

A COZINHA ITALIANA DE AUGUSTO GEMELLI

# A COZINHA ITALIANA DE AUGUSTO GEMELLI

*fantasia e tradição*



21042  
ISBN 84-9734-433-2



9 788497 344333

a esfera  dos livros

