

O mercado de livros de cozinha parece ter acordado depois de longas férias. Há sugestões variadas, avaliadas por **Mariana Correia de Barros**

PAPA-QUILÓMETROS EUROPA

★★★★★

Ljubomir Stanisic

Casa das Letras, 18,90€

Quem segue a vida do chef do 100 Maneiras, já podia supor que este livro viria a caminho. Depois do enorme sucesso (e merecido) do *Papa-quilómetros pelas terras lusas* (em 2011), a dupla Ljubomir Stanisic e Mónica Franco sentou-se ao volante de uma caravana e esteve seis meses a viajar pela Europa. As crónicas saíram na no

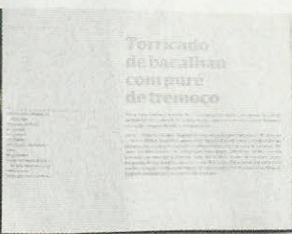


Expresso, foram publicadas no blogue (www.papakms.com) e agora transportadas para o papel.

Felizmente, este não é só um livro de crónicas de viagem ligadas à gastronomia. Há muito para aprender em cada texto, há receitas associadas a cada

paragem – 30 no total, todas elas fáceis de replicar – e há uma bonita organização que, mesmo não tendo a

pinta do outro livro, torna a leitura agradável. Eles sabem a receita. E ela é vencedora.



AS RECEITAS DA MAFALDA



★★★★★

Mafalda Pinto Leite

Porto Editora, 22€

Depois da desilusão criativa do seu último livro, *Dia a Dia Mafalda* (2012), que não mais era que uma adenda ao *Dias com Mafalda* (2010) – e que veio depois das acusações de plágio – Mafalda Pinto Leite traz à luz do dia um belíssimo e útil livro de cozinha saudável. Belíssimo pelo design, pelas fotografias, pelo *styling*, muito ao estilo do que fazem os grandes chefs lá fora. Útil por apontar a mira ao que muita gente procura

nos dias de hoje: a comida saudável. Feita por quem sabe e estudou, em várias fases da vida, o assunto. Sem ser exclusivamente para o típico público feminino (há tiras de lombo de porco com salsa de ananás e manga, por exemplo) e sem ser rígido nas receitas, já que quase todas vêm acompanhadas por dicas ou sugestões de trocas de ingredientes. Mesmo entrando no mundo dos amarantos, agaves e leites de amêndoa, que hoje em dia já não são assim tão difíceis de encontrar, traz dezenas de boas ideias para quem quer seguir esta linha de cozinha.

RECEITAS DE PÃO CASEIRO

★★★★★

Ruth Clemens

Círculo de Leitores, 25€

É raro encontrar um livro de receitas que assuma, logo nas primeiras páginas, um capítulo chamado “Resolução de problemas”. Mas quando lá se chega, depois de ler meia dúzia de páginas sobre as técnicas para fazer bom pão, é provável que os tais problemas venham a surgir. Fazer um pão caseiro é, fica explícito no arranque, trabalhoso e, sobretudo, demorado. Mas não impossível, se seguir à risca as

receitas à la inglesa, que são apresentadas aqui. O passo a passo traz imagens – e isso, num livro destes, vale ouro – e os ingredientes são banais e fáceis de encontrar. Está longe de ser um trabalho feito para quem já sabe da poda, mas mesmo assim, para quem se quer iniciar na arte, é um bom auxiliar. Do pão branco ao de multicereais, da focaccia aos bagels, do brioche aos croissants, está lá tudo. Explicado tintim por tintim.



PETISCOS DA ESQUINA

★★★★★

Vítor Sobral

Casa das Letras, 18,90€

O ponto alto do *Petiscos da Esquina* é também o ponto alto da Tasca da Esquina de Lisboa: a variedade e a originalidade dos petiscos. Vítor Sobral foi um dos primeiros a ver nas mini-doses um bom negócio – corria o ano de 2009 quando abriu o restaurante – e, como chef rodado, um dos primeiros a dar diversidade à mesa. Ou seja, dos pregos, do pica-pau e dos ovos com espargos ninguém se livra, nem no restaurante, nem no livro, mas representam talvez 5% daquilo que estas páginas oferecem.

Mais: pelas esquinas estrangeiras que já ocupou, traz uma mistura de sabores diferentes ao livro. Falha, porém, nalgum excesso de linguagem técnica e na ausência de alguns passos intermédios da confecção dos pratos. O que obriga os seguidores das receitas a ter algum conhecimento de cozinha.

