

Jean-François Mallet

**SIMPLÍSSIMO**

**O LIVRO**

**DE RECEITAS**

**FRANCESAS**

**+ FÁCIL**

**DO MUNDO**

SIMPLISSIME



SEXTANTE

# APRESENTAÇÃO

**Este livro é fruto de anos de experiência. Ele busca responder à pergunta que todos nos fazemos quase diariamente: “O que fazer para o jantar?”**

**Encontrar ideias para o dia a dia, para crianças e adultos, saber inovar na cozinha contando somente com os ingredientes que temos na geladeira ou na despensa, pode ser um verdadeiro quebra-cabeça.**

**Nas páginas a seguir compartilho receitas rápidas, fáceis e para todos os gostos. A partir da combinação de sabores e de ingredientes práticos, é perfeitamente possível preparar pratos descomplicados e gostosos, e até mesmo surpreender seus convidados, sem perder horas na cozinha.**

**Este é o livro de culinária mais simples do mundo: cada receita tem de 2 a 6 ingredientes, todos ilustrados com fotos, e um texto de poucas linhas superdireto. É só levar à panela e... está pronto! *Simplíssimo* assim!**

**Desejo que você tenha momentos agradáveis na cozinha e, principalmente, à mesa!**

# CHIPS DE PARMESÃO COM ORÉGANO



**Parmesão em lascas**  
150g



**Orégano seco**  
1 colher de café



**Preparo: 5min**

**Cozimento: 5min**

- Coloque pequenas quantidades de **parmesão** numa frigideira antiaderente bem quente, formando montinhos.
- Quando eles começarem a dourar, salpique **orégano**, vire os chips e deixe no fogo por mais 1 minuto.
- Seque os chips em papel-toalha e sirva frio como aperitivo.

# FOLHADOS DE QUEIJO



**Massa folhada**  
x 1



**Queijo ralado**  
200g



**Preparo: 5min**

**Cozimento: 25min**

- Abra a **massa folhada** sobre um papel antiaderente e distribua o **queijo ralado** por toda a superfície. Enrole, embrulhando bem firme com o papel, e deixe 20 minutos no freezer.
- Abra o papel. Corte a massa em fatias de ½cm e coloque-as num tabuleiro.
- Leve ao forno por 25 minutos a 180°C. Sirva os folhados bem dourados e quentes.

Para saber mais sobre os títulos e autores  
da Editora Sextante, visite o nosso site.  
Além de informações sobre os próximos lançamentos,  
você terá acesso a conteúdos exclusivos  
e poderá participar de promoções e sorteios.

[sextante.com.br](http://sextante.com.br)

