

PARIS

EM CASA



PHANT NOIR

CHOIX MENUS
EXIGER LE MEILLEUR

Menu de l'après-midi
Café au lait 1,50 €
Croissant 0,50 €
Pain au chocolat 0,50 €
Total 2,50 €

Menu de la soirée
Café au lait 1,50 €
Croissant 0,50 €
Pain au chocolat 0,50 €
Total 2,50 €

PARIS EM CASA

100 RECEITAS CLÁSSICAS DA CAPITAL FRANCESA

CLOTILDE DUSOULIER

TRADUÇÃO
LÍGIA AZEVEDO



COMPANHIA DE MESA



COPYRIGHT © 2018 BY CLOTILDE DUSOULIER
COPYRIGHT DAS FOTOS © 2018 BY NICOLE FRANZEN
COMPANHIA DE MESA É UM SELO DA EDITORA SCHWARCZ S.A.

GRAFIA ATUALIZADA SEGUNDO O ACORDO ORTOGRÁFICO DA LÍNGUA PORTUGUESA DE 1990, QUE ENTROU EM VIGOR NO BRASIL EM 2009.

TÍTULO ORIGINAL: TASTING PARIS: 100 RECIPES TO EAT LIKE A LOCAL

CAPA: CLAUDIA ESPÍNOLA DE CARVALHO

FOTO DE CAPA: NICOLE FRANZEN

FOTO DE 4ª CAPA: GUENTERS ALBERS/ SHUTTERSTOCK

PREPARAÇÃO: ANDRÉA BRUNO

ÍNDICE REMISSIVO: PROBO POLETTI

REVISÃO: ANGELA DAS NEVES, MÁRCIA MOURA

[2018]

TODOS OS DIREITOS DESTA EDIÇÃO RESERVADOS À
EDITORA SCHWARCZ S.A.
RUA BANDEIRA PAULISTA, 702, CJ. 32
04532-002 – SÃO PAULO – SP
TELEFONE: (11) 3707-3500
WWW.COMPANHIASLETRAS.COM.BR
INSTAGRAM.COM/COMPANHIADEMESA

ESTA OBRA FOI COMPOSTA POR OSMANE GARCIA
FILHO EM MILLER TEXT E BRANDON E IMPRESSA
PELA GEOGRÁFICA EM OFSETE SOBRE PAPEL ALTA
ALVURA DA SUZANO PAPEL E CELULOSE PARA A
EDITORA SCHWARCZ EM SETEMBRO DE 2018

DADOS INTERNACIONAIS DE CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO (CIP)
(CÂMARA BRASILEIRA DO LIVRO, SP, BRASIL)

DUSOULIER, CLOTILDE

PARIS EM CASA : 100 RECEITAS CLÁSSICAS DA CAPITAL FRANCESA / CLOTILDE DUSOULIER ; TRADUÇÃO LÍGIA AZEVEDO. – 1ª ED. – SÃO PAULO : COMPANHIA DE MESA, 2018.

TÍTULO ORIGINAL: TASTING PARIS : 100 RECIPES TO EAT LIKE A LOCAL.
ISBN 978-85-92754-11-2

1. CULINÁRIA FRANCESA 2. RECEITAS I. TÍTULO.

18-18667

CDD-641.5944

ÍNDICE PARA CATÁLOGO SISTEMÁTICO:

1. CULINÁRIA FRANCESA 641.5944

IOLANDA RODRIGUES BIODE – BIBLIOTECÁRIA – CRB-8/10014

A MARCA FSC® É A GARANTIA DE QUE A MADEIRA UTILIZADA NA FABRICAÇÃO DO PAPEL DESTA OBRA PROVÉM DE FLORESTAS QUE FORAM GERENCIADAS DE MANEIRA AMBIENTALMENTE CORRETA, SOCIALMENTE JUSTA E ECONOMICAMENTE VIÁVEL, ALÉM DE OUTRAS FONTES DE ORIGEM CONTROLADA.

PARA ANNE,
minha parisiense honorária favorita,
que tornou isto tão divertido.





BEM-VINDO A PARIS

BIENVENUE À PARIS 9



MANHÃ

LE MATIN 15



MEIO-DIA

LE MIDI 46



TARDE

L'APRÈS-MIDI 117



FIM DE TARDE

L'APÉRO 155



NOITE

LE SOIR 182



MADRUGADA

TARD DANS LA NUIT 249



AGRADECIMENTOS 252

ÍNDICE REMISSIVO 253



BEM-VINDO A PARIS

BIENVENUE À PARIS

EM UMA PRIMEIRA OU ATÉ MESMO SEGUNDA VISITA A PARIS, NÃO É DIFÍCIL se deixar seduzir pelas famosas atrações da cidade: avenidas monumentais como a Champs-Élysées — que liga o Arco do Triunfo à Place de la Concorde —, a torre Eiffel, a catedral de Notre-Dame, a Place des Vosges. Morei aqui minha vida inteira, mas meu coração ainda bate mais forte toda vez que passo de bicicleta por uma das pontes do Sena.

Para mim, no entanto, é em comida que penso quando passeio pela minha cidade natal: Saint-Germain-des-Prés me remete aos *macarons* da Pierre Hermé, e Les Halles, ao frango assado da *brasserie* *Champeaux*. As Tulherias, margeadas ao norte pela Rue de Rivoli, me lembram do Angelina e, portanto, de chocolate quente, e os cafés perto de Porte Dauphine, onde passei meus anos como estudante, evocam o delicioso *croque-madame*, com a gema aveludada escorrendo pela crosta do pão. Barbès seduz com seu cuscuz; Belleville reconforta com sua canja chinesa. De humildes ensopados aos mais sofisticados doces, verduras vibrantes e queijos mofados, do clássico ao criativo, do familiar ao exótico, está tudo aqui, esperando que você desça da estação de metrô mais próxima, abra a porta e entre.

Um dia em Paris pode desdobrar-se de muitas maneiras diferentes e deliciosas. Você prefere começar o dia com um *croissant* bem folhado mergulhado no café com leite, ou uma fatia de pão de centeio com missô vermelho da padaria mais inovadora da cidade? No almoço, fechará os olhos em êxtase à primeira garfada de alface com o mais perfeito vinagre de bistrô ou optará por uma “pizza” curda de uma lanchonete na Faubourg Saint-Denis?

À tarde, fará uma pausa para tomar um chá preto acompanhado de *madeleines* de Earl Grey ou preferirá desfrutar de um chá de hortelã e biscoitos de água de flor de laranjeira e tâmaras na Grande Mesquita? Em seguida, seus amigos parisienses podem convidá-lo para drinques antes do jantar e surpreendê-lo com uma bebida refinada e atemporal, como um coquetel 75, e mariscos gratinados que eles mesmos fizeram, como se fosse a coisa mais banal do mundo.

Finalmente, você encerrará o dia em seu bistrô favorito para um *pot-au-feu* de aquecer a alma, a menos que decida experimentar aquele novo restaurante que ninguém conhece (ainda), onde provará a mais deliciosa truta — e talvez profiteroles, se sobrar espaço.

Paris é uma cidade multifacetada cuja infinidade de culturas e sabores pulsa em suas ruas. Neste livro, reuni minhas receitas favoritas, assim como as histórias que lhes deram vida, para criar um panorama da minha cidade — e levar um pouco de Paris para sua casa e você matar a saudade entre uma visita e outra.

On y va?



UMA BREVE HISTÓRIA DA CULINÁRIA PARISIENSE

PARIS SEMPRE ESTEVE DESTINADA A SER UMA CIDADE EXCEPCIONAL EM termos de comida e cozinha.

Desde a era romana até o século iv, Paris era chamada de Lutécia. Sua localização às margens do Sena, além da proximidade a dois outros rios, permitiu que a cidade prosperasse e crescesse. As ilhotas no coração da cidade — incluindo as remanescentes Île de la Cité e Île Saint-Louis — facilitavam a travessia do Sena e, portanto, o comércio.

Um amplo vinhedo — o maior da França até o século xix — enriquecia a paisagem, de modo que os parisienses bebiam vinho local e usavam vinagre para cozinhar. Os férteis pântanos eram ideais para a produção de alimentos, e *maraîchers* ofereciam diariamente folhas, ervas e legumes frescos em seus carrinhos. Mais adiante, uma grande extensão de terra era reservada aos grãos, que eram moídos e depois usados para fazer pão. O fácil acesso a florestas e pastos mantinha a cidade bem provida de carne, selvagem ou de criação, e de laticínios.

Os parisienses eram autossuficientes e deleitavam-se com seu cenário gastronômico único. A cidade, no entanto, também era um importante epicentro de poder e riqueza, e a elite, disposta a comer iguarias de outras províncias francesas e de territórios estrangeiros, importava-as — primeiro via barco, depois através de um sistema viário muito bem desenvolvido, e eventualmente pelas estradas de ferro. Essa abertura à novidade e a sabores internacionais se estendeu a todas as classes, tornando-se um traço notável da culinária parisiense.

Também foi em Paris que nasceu o restaurante como o conhecemos hoje. No fim do século xviii, quando as famílias nobres fugiram da cidade depois da Revolução Francesa, os criados da cozinha foram deixados



Breakfast

Omelettes

Sandwiches

Cartines Poilâne

Snack

Plat du Jour

Formule midi

para trás. Esses cozinheiros altamente qualificados tinham praticado seu ofício no âmbito privado, servindo comida *à la française*: múltiplos preparos servidos juntos para oferecer uma gama de opções ridiculamente generosa. Então, eles abandonaram esse modelo ultrapassado e abriram estabelecimentos singulares — os primeiros restaurantes —, onde qualquer um podia entrar e montar uma refeição ao escolher vários pratos de um mesmo cardápio. Mais ou menos nessa mesma época, *pâtissiers* e *charcutiers* abriram novos estabelecimentos cujas vitrines grandes exibiam seus produtos espetaculares. Essa mudança histórica da refeição do âmbito privado para o público levou ao nascimento oficial da gastronomia, com a apreciação da boa comida levada a outro nível e a constituição de um campo de estudo social.

No século XIX, os europeus começaram a viajar mais, e a influência externa contribuiu para o desenvolvimento da cultura culinária de Paris; as *brasseries* e os *bouillons* — restaurantes simples que ofereciam comida barata à classe trabalhadora —, de inspiração alemã, se espalharam, por exemplo. A tendência se estendeu até o século XX, quando franceses migraram das províncias rurais para as cidades antes das Grandes Guerras. Nas décadas seguintes, imigrantes de toda a Europa, Ásia e África trouxeram mais diversidade à mistura, enriquecendo a gastronomia local.

Na história recente, houve duas grandes mudanças na maneira como os parisienses comem: a primeira foi o advento da *nouvelle cuisine* nos anos 1970, que abandonou pratos pesados e molhos enriquecidos. O movimento coincidiu com novas preocupações em termos de saúde, nutrição e sustentabilidade, que desempenham um papel cada vez maior em ditar o que os parisienses comem hoje em dia e o que os restaurantes servem.

Outro marco foi a aparição dos *gastrobistrôs* nos anos 1990, quando uma geração de jovens chefs com formação clássica decidiu deixar os restaurantes refinados e os hotéis de luxo para abrir seus próprios estabelecimentos. Neles, aplicaram as técnicas da *haute cuisine* a ingredientes menos nobres, tornando sua comida mais acessível. O alvorecer da *bistronomie* foi um momento decisivo para os chefs parisienses, uma vez que ajudou a revigorar os restaurantes e permitiu que aqueles que cozinham em casa explorassem esse estilo novo e criativo.

Acredito que hoje a cena da alimentação parisiense está mais estimulante, diversa e aberta do que nunca. Em vista da crise econômica de 2008, chefs e clientes reavaliaram o significado de viver em uma capital gastronômica, e seus padrões são altos. Independência, inovação, diversidade e multiculturalismo são valores centrais, e as evoluções nas tendências são abraçadas na mesma medida em que as raízes históricas profundas são honradas e celebradas.



MANHÃ

LE MATIN

Il est cinq heures
Paris s'éveille

—JACQUES DUTRONC

LEVAR MEUS FILHOS À ESCOLA PELA MANHÃ IMPLICA passar pela multidão entrando e saindo de uma estação de metrô art nouveau, por uma padaria de prateleiras cheias e cheiro de *croissants* quentinhos escapando para a calçada pelo sistema de ventilação e por um café de bairro, onde um punhado de clientes trazem expressos no balcão metálico.

Cruzo com outros pais puxando seus filhos pequenos, funcionários da prefeitura recolhendo os rastros da noite anterior, empregados da *charcuterie* da esquina, executivos vestidos de acordo, ajustando a gravata ou a echarpe. Ainda faz silêncio, mas a cidade está despertando, e em um dia de sorte o céu está azul e cor-de-rosa sobre a Sacré-Coeur.

Dias cheios de promessas começam com um bom café da manhã. Enquanto estudo os outros parisienses, trocando sorrisos com os que me são familiares, pergunto-me secretamente sobre seu *petit déjeuner*. Uma *tartine* com manteiga mergulhada no *chocolat chaud*? Uma tigela de cereal com iogurte? Um brioche guardado na pasta para ser consumido mais tarde?

Independentemente de seu estilo, este capítulo apresenta deliciosas opções para um café da manhã ou um brunch ao estilo parisiense, *chez vous*.

~CAFÉ AU LAIT~
classique

CAFÉ COM LEITE CLÁSSICO

SERVE 2

CAFÉ AU LAIT, OU SEJA, LEITE INTEGRAL E CAFÉ EM QUANTIDADES IGUAIS mesclados em uma bebida matinal suave e sedosa, é um amado bastião do café da manhã de estilo caseiro na França. O truque é começar com um café bem forte para que o sabor dos grãos apareça apesar do leite. Servi-lo em uma tigela também é importante (idealmente uma lascada, comprada no mercado de pulgas), de modo que você possa mergulhar uma *tartine* com manteiga ou a pontinha do *croissant*.

Note que, quando pedir *café au lait* em um café parisiense, ainda que seu sotaque francês seja perfeito, você vai entregar na hora que não é daqui. Essa é a bebida que os franceses tomam na privacidade de sua própria cozinha, com café coado e leite aquecido. O que você deve pedir ao garçom é um *café crème*, feito com expresso e leite vaporizado na máquina, que vai ser servido em uma *tasse*. E não se deve mergulhar nada nela.

1½ xícara (360 ml)
de café forte

1½ xícara (360 ml) de leite integral
(ou alguma alternativa sem lactose,
desde que não seja aromatizado
nem contenha açúcar)

Açúcar (opcional)

· VARIAÇÃO ·

Para um *café au lait* espumoso, bata o leite quente (com cuidado) por alguns segundos no liquidificador ou use o bico vaporizador da máquina de expresso para aquecê-lo.

Separe duas tigelas (ou canecas), cada uma com capacidade média de 1½ xícara (360 ml).

Enquanto o café passa pelo coador, leve o leite ao fogo, desligando antes que comece a ferver. Divida o café quente entre as duas tigelas, acrescente o leite quente e misture.

Sirva na hora, deixando o açúcar à mão para quem quiser.

NOS ÚLTIMOS ANOS, A CENA DA ALIMENTAÇÃO MATINAL EM PARIS TEM experimentado um muito necessário renascimento. Sim, os cafés tradicionais há tempos são centrais na dinâmica social da cidade, mas ninguém vai pelo café em si. Por sorte, uma jovem geração de entusiastas, maravilhados com o café artesanal que consumiram em Melbourne, Londres ou Nova York, decidiu que os franceses também mereciam ter um café fabuloso. Agora, todo bairro de Paris tem inúmeros estabelecimentos independentes, onde é garantido um bom café — e alguns pratos criativos. Meu favorito em Montmartre é o Cuillier, popular entre os locais, que vão logo cedo para começar o dia com o pé direito. Quando estão com fome, talvez optem por este ovo *poché* com iogurte, farelo de pão e cebola agridoce. Uma combinação intrigante de ingredientes, concordo, mas surpreendentemente bem-sucedida.

1 colher (sopa) de manteiga sem sal ou gordura de bacon derretida

½ xícara (50 g) de farelo de pão ou farinha tipo panko (ver Faça seu próprio farelo de pão, p. 18)

1 colher (sopa) de vinagre

Sal marinho refinado

4 ovos grandes (ver Nota), direto da geladeira

1½ xícara (360 ml) de iogurte grego integral sem açúcar, de preferência em temperatura ambiente

Pimenta-do-reino moída na hora

Cebola roxa agridoce (p. 19)

Em uma frigideira pequena, derreta a manteiga no fogo médio. Acrescente o farelo de pão, misture bem e cozinhe, mexendo com frequência por 3 a 4 minutos, até ficar levemente dourado. Transfira para uma tigela.

Coloque água até a metade de uma panela média. Acrescente o vinagre e ½ colher (chá) de sal e leve para ferver. Reduza o fogo para que a água fique em uma fervura lenta. O objetivo é que a água fique tão quente quanto possível sem produzir tantas bolhas e se agitar a ponto de a clara do ovo se dispersar.

Quebre 1 ovo em uma concha. Leve-a até a panela, mantendo-a encostada na lateral para que o ovo permaneça dentro dela nesse primeiro momento. Remova a concha e deixe o ovo cozinhar por 3 minutos (ou de 4 a 5 se preferir a gema firme) sem interferência. Tire o ovo com uma escumadeira e reserve em um prato. Repita o processo com os ovos restantes. (Fazer ovos *pochés* exige alguma prática; não desanime se não saírem perfeitos da primeira vez.)

Divida o iogurte em quatro tigelas rasas. Coloque 1 ovo *poché* em cada uma e tempere com sal e pimenta-do-reino. Polvilhe o farelo de pão, cubra com algumas fatias de cebola agridoce e sirva.

~ŒUFS POCHÉS~
chapelure et oignon
en aigre-doux

OVOS POCHÉS COM FARELO DE PÃO E CEBOLA AGRIDOCE

SERVE 4

· NOTA ·

É importante que os ovos estejam muito frescos, porque a gema não é cozida no ovo *poché*.

· VARIAÇÃO ·

Sirva sobre espinafre refogado ou batata-doce cozida.

FAÇA SEU PRÓPRIO FARELO DE PÃO

Se você comprar um bom pão e tiver um liquidificador ou processador de alimentos, não há necessidade de usar farinha tipo panko.

Deixe que sobras de pão sequem completamente em uma tigela e bata até ficar bem fino (é um processo muito barulhento, mas eficiente).

Não se preocupe se as migalhas não estiverem uniformes. Transfira para um recipiente hermético, mantenha em temperatura ambiente e use em até 3 meses.



CEBOLA ROXA AGRIDOCE

Oignon rouge en aigre-doux

RENDE CERCA DE
1½ XÍCARA
(360 ML)

ESTA RECEITA DE PICLES TRANSFORMA uma cebola roxa nas mais lindas lascas cor-de-rosa, que acrescentam delicadas notas doces, azedas, pungentes e crocantes em saladas, legumes assados, sanduíches e outros pratos de café da manhã.

1 cebola roxa média (cerca de 225 g) descascada

3 xícaras (720 ml) de água fervente

1 xícara (240 ml) de vinagre de vinho branco ou de maçã

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de sal marinho refinado

2 colheres (chá) de temperos, como pimenta-do-reino, pimenta-rosa, coentro e cominho em grãos ou zimbro (opcional)

· VARIAÇÃO ·

Acrescente 1 pimenta dedo-de-moça pequena em fatias finas ao pote, distribuída entre os anéis de cebola.

Deixe à mão um pote de vidro com capacidade para 1½ xícara (360 ml) com tampa e imaculadamente limpo.

Com uma faca afiada ou mandolina, corte a cebola em fatias de 4 mm de espessura, da extremidade do bulbo às raízes. Ponha as fatias em um escorredor de metal sobre a pia, separando-as em anéis.

Despeje a água fervente por cima dos anéis de cebola. Coloque tudo no pote.

Em uma panela pequena, misture o vinagre, o açúcar, o sal e os temperos (se for usar) e mantenha em fogo baixo, mexendo para dissolver o açúcar e o sal. Despeje tudo no pote, empurre os anéis de cebola para que fiquem totalmente imersos e tampe. Deixe esfriar completamente antes de usar, mantendo o pote de vidro em temperatura ambiente por 1 a 2 horas.

Guarde as sobras na geladeira por até 1 mês. Os pickles vão ganhar mais sabor nos próximos 2 dias.

~PAIN AU CACAO~
et chocolat

PÃO DE CHOCOLATE

RENDE 3 PÃES DE 340 G

· NOTA ·

Deixar a massa de pão descansar durante a noite ajuda a realçar o sabor, e você ganha tempo durante o preparo da receita.

· VARIAÇÃO ·

Acrescente cerejas secas ou avelãs torradas à massa.

A RUE DES MARTYRS SE ESTENDE DO NONO *ARRONDISSEMENT* ATÉ O 18^º, uma típica rua comercial parisiense que desafia toda a lógica ao oferecer meia dúzia de *boulangeries* movimentadas, algumas a um quarteirão de distância de outras. Os parisienses podem se dar a esse luxo, de escolher a padaria da esquina entre tantas outras. A minha é a Maison Landemaine, que oferece um pão de chocolate delicioso. Esta receita não deve ser confundida com o *pain au chocolat*, um *croissant* com dois palitos de chocolate dentro. Estou falando de um pão de fermentação natural com cacau em pó e gotas de chocolate. Nem doce nem pesado demais, é a maneira perfeita de começar o dia, levemente torrado e com manteiga comum ou de amêndoa por cima.

Esta receita rende três pães médios; sugiro comer um assim que estiver pronto, dar o segundo a alguém e congelar o terceiro. (Há alguma lição de vida nisso.)

2¼ colheres (chá) de fermento biológico seco

2¼ xícaras (540 ml) de água morna

5¼ xícaras (680 g) de farinha de trigo, e mais um pouco para polvilhar

½ xícara (60 g) de cacau alcalino em pó sem açúcar

2 colheres (sopa) (25 g) de açúcar

2 colheres (chá) de sal marinho refinado

140 g de chocolate meio amargo (com 60% a 70% de cacau) em gotas ou picado

Prepare a massa 1 dia antes de assar. Dissolva o fermento em 1 xícara (240 ml) de água morna (ver Como ativar o fermento, ao lado).

Na tigela de uma batedeira com o gancho acoplado (ou em uma tigela grande, se for usar a mão), misture a farinha, o cacau, o açúcar, o sal, a mistura de fermento e o restante da água morna (1¼ xícara ou 300 ml). Bata em velocidade média-baixa por 5 minutos (se estiver usando a mão, transfira tudo para a superfície de trabalho e sove por 10 minutos), até que a massa esteja homogênea e desgrude das laterais da tigela ou da superfície. Acrescente as gotas de chocolate e sove para distribuir. (Se estiver fazendo na mão, devolva tudo à tigela.) Cubra a tigela com um pano de prato limpo e deixe descansar por 1 hora em temperatura ambiente, em um lugar protegido de correntes de ar.

Depois do descanso, “dobre” a massa cerca de 12 vezes na tigela, tirando-a das laterais e dobrando-a por cima dela mesma com uma espátula. Isso apura o sabor e cria uma crosta bem estruturada. Cubra a tigela com filme e leve à geladeira por 8 a 12 horas.

No dia seguinte, retire da geladeira; a massa deve ter dobrado de tamanho. Remova o filme e cubra a tigela com um pano de prato limpo. Deixe que a massa retorne à temperatura ambiente, o que deve levar cerca de 1 hora.

COMO ATIVAR O FERMENTO

Para ativar seu fermento, é preciso dissolvê-lo. Em uma tigela, misture o fermento com a água morna conforme indicado na receita. Reserve por 10 minutos, até a superfície espumar. Se isso não acontecer, o fermento provavelmente está velho demais; descarte e repita o processo com um novo.



Forre uma assadeira com papel-manteiga. Passe a massa para uma superfície bem enfarinhada e divida em três partes iguais. Para moldar cada uma delas em *batard*, o filão, primeiro amasse em um círculo de cerca de 20 cm de diâmetro; se a massa estiver dura, use o punho para forçá-la. Imagine que o círculo é um mostrador de relógio. Pegue a massa onde estariam o 10 e o 2 e faça as duas pontas se encontrarem no centro, formando um triângulo estreito com a ponta maior para cima. Vire a massa para que essa ponta esteja voltada para você, então enrole o triângulo de maneira delicada e firme, começando por essa ponta e envolvendo as laterais até chegar à outra.

Transfira para uma assadeira, deixando os filões alguns centímetros afastados uns dos outros, e deixe descansar por 30 minutos.

Preaqueça o forno a 230°C.

Faça três cortes inclinados sobre o topo de cada pão com uma faca afiada. Asse na grade do meio do forno, vire a assadeira depois de 30 minutos e asse por mais 10 a 15 minutos, até que o pão soe oco ao dar um tapa no fundo.

Transfira para uma grade e deixe esfriar completamente antes de comer. (O pão vai ficar grudento e decepcionante se você fatiar cedo demais.)

