

10 TOP DICAS para acertar a pronuncia dos pratos



É isso aí, nada pedir hambúrguer para se sentir mais seguro... Alguns pratos são mais populares e já estão incorporados na nossa cultura. Ainda, assim, dependendo da região de nosso imenso Brasil, nem sempre é conhecida pelo mesmo nome...

Então aí vai: escolhemos alguns dos mais frequentes para que você se aventure em novos sabores e aromas!



Edamame (e - da - ma - me) – grãos de soja japoneses dentro da vagem. Servidos Como aperitivo com sal grosso, devem ser comidos com a mão e as vagens são “chupadas” para comer o grão e depois depositar a casca em outro recipiente.



Bruschetta (brus – que – ta) – pão italiano torrado, com azeite de oliva, alho, orégano, tomate e em alguns casos queijo. Pode ser comida como aperitivo, mas existem versões maiores com a fatia inteira torrada que são servidas como prato.



Gazpacho – (gas-pa-xo) – sopa de tomates e pimentão servida fria acompanhada de torradinhas e cebola picada. Ideal em dias mais quentes.



Foie Grás (Fu – á – grá) – fígado de pato ou ganso que foi super-alimentado, uma das maiores iguarias da culinária francesa. Normalmente servido em pasta ou patê com torradas e um espumante antes das refeições.

Também pode ser servido acompanhando pratos mais requintados como: filé mignon ao foie gras ou mesmo, saladas com foie gras.



Croissant (cro - as - sã) – pão de massa folhada em forma de meia lua ou pãozinho individual. Muito leve, a base de manteiga é servido em café da manhã e chás da tarde. Ou como couvert de restaurantes sofisticados.



Gnocchi (nhó - que) – massa de batata e farinha de trigo, na maioria das vezes acompanhada com molho bolonhesa (de carne e tomate), mas também pode ser pedido aos quatro queijos ou na manteiga.



Fajitas (far – ri – tas) – original da culinária mexicana, espécie de panqueca crocante de farinha recheada de carne, frango ou camarão, também acompanha alguns vegetais e temperos típicos.



Paella (pa - e - ja) – misto de arroz e frutos do mar. Prato de origem ibérica, uma espécie de grande risoto com frutos do mar e, em alguns casos, com frango também.



Ratatouille (ra - ta - tu - i) - seleção de legumes picados com polpa de tomate - pode ser servida como uma entrada ou acompanhando carnes e aves.



Cognac (co – nha – que) – bebida produzida através do processo de destilação de vinhos e frutas. Em geral é tomado em copos baixos e de bojo largo – e mais indicada para dias muito frios devido ao seu alto teor alcoólico.