



Ravióli de maçã
com queijo
pecorino:
contraste de
sabores

A leveza das massas

Com ingredientes frescos, molhos equilibrados e técnicas de preparo adequadas, as massas podem render pratos leves e saborosos sem perder a textura e a riqueza de sabores

Isabela Berrogain

Diferentemente do que se imagina, as massas não precisam ser sinônimo

de pratos pesados. Com ingredientes frescos, molhos delicados e combinações equilibradas, elas podem render refeições leves, sem abrir mão do

sabor. O segredo está na escolha dos ingredientes e no cuidado com o preparo, desde a textura da massa até a intensidade dos acompanhamentos.

Para a chef Thais Donato, do A Mano, a leveza é resultado da combinação de diferentes elementos. “Não depende apenas do molho