GIL FELIPPE

AMENDOIM

História, botânica e culinária

editora senac são paulo

Resumo de Amendoim. Historia, Botanica E Culinaria

Botânica, saúde, comércio, culinária, lendas do folclore e história do amendoim. É pouco? Há ainda receitas temperadas com o humanismo franco de Gil Felippe. Arachis hypogaea, o amendoim, não poderia deixar de figurar entre os títulos do renomado botânico.

De grande valor nutritivo, o amendoim - que já era utilizado pelas culturas pré-colombianas, e que depois da colonização de portugueses e espanhóis ganhou a Europa, e de lá os países do Oriente - compõe pratos variados, doces e bebidas, fazendo ainda parte do imaginário popular de algumas culturas.

Acesse aqui a versão completa deste livro