



**Cecilia Moreira Martins da Silva**  
**6ª tarde**



A Culinária Indiana reflete uma história de 8000 anos de vários grupos e culturas, é conhecida por sua diversidade e sua tradição.

Conhecida por ter os mais alimentos variados. Uma de suas características é o uso sutil e sofisticado de muitos vegetais, grãos, frutas e especiarias.

---

---

---

---





Algumas das especiarias mais populares  
na Índia são: cravo, gengibre, açafrão e  
centro.

---

---

---

---

---

---

---

---



**Cecilia Moreira Martins da Silva**  
**6ª tarde**



Por isso, podemos considerar que uma das partes mais centrais da história Indiana é a sua maravilhosa culinária.

Com o tempo a comida na Índia mudou gradualmente para o vegetarianismo devido as religiões.

---

---

---

---

---

---

*Autor(a):*



**Cecília Moreira Martins da Silva**  
**6ª tarde**



### Samosa

A samosa é uma das iguarias mais populares da Índia, um tipo de pastel frito, podendo ser recheado com lentilhas ou com carne. Obviamente, as samosas são sempre temperadas com diversas especiarias.

Algumas versões podem trazer, ainda, molho de hortelã, pimenta e tamarindo.

A dica na hora de servir esse prato é incrementar o petisco com ketchup, limão, chutney e os demais molhos que você gostar.

*Autor(a):*