

Sobre as receitas:

"Num armário da cozinha encontrei escondido um pacote com receitas escritas em papel de pão, algumas folhas arrancadas de um caderno antigo, um pedaço de uma embalagem, uma folha de agenda de décadas atrás. São experiências gastronômicas de minha mãe e minha avó.

Com muito carinho, me vêm à memória estas lembranças toda vez que vejo um receituário."

Autora desconhecida



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE

Carrera

ALIMENTOS

A INDÚSTRIA
DE LEME QUE 
GANHOU O BRASIL.

A Carrera Alimentos tem como política, colocar à mesa de seus consumidores sempre produtos da melhor qualidade. Isso porque investe sistematicamente em alta tecnologia para produção, desde a separação eletrônica dos grãos até o controle do envase do produto, por meio de dosadores volumétricos, em embalagens modernas, sem o contato do produto com mãos humanas. Por isso, todas as marcas trazem arrozes branquinhos, soltinhos, saborosos e que rendem muito mais na panela.



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

Arroz e saúde. O carboidrato do arroz dá a você essa sensação de bem estar



Energia, saciedade por mais tempo, manutenção do funcionamento do intestino e do sistema imunológico, saúde dos músculos, redução do colesterol ruim, produção de serotonina para manter o bom humor e combater o desânimo e a depressão. Isso tudo sem falar que é prático, acompanha qualquer outro prato e vem também como prato principal. Assim é o arroz.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Hora de acender o fogo.
A partir desta página,
só receitas deliciosas.





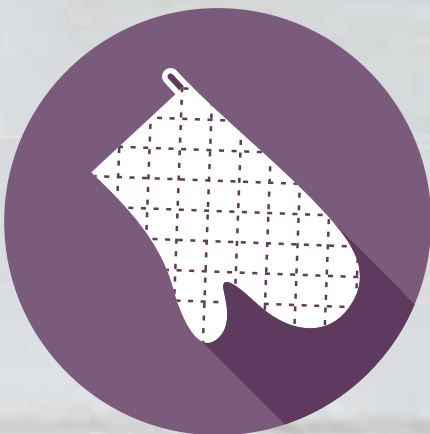
Índice

<i>Arroz com Cúrcuma</i>	◆————◆	09
<i>Arroz com Cerveja Preta</i>	◆————◆	10
<i>Arroz à Moda Libanesa</i>	◆————◆	11
<i>Arroz de Leite de Coco</i>	◆————◆	12
<i>Caldo Base para Risoto</i>	◆————◆	14
<i>Risoto de Abobrinhas</i>	◆————◆	15
<i>Risoto de Camarões e Alho Poró</i>	◆————◆	16
<i>Risoto de Funghi</i>	◆————◆	17
<i>Risoto Margherita</i>	◆————◆	18
<i>Risoto de Mel Inteiro</i>	◆————◆	19
<i>Pão de Arroz</i>	◆————◆	21
<i>Hamburguer de Arroz Integral</i>	◆————◆	22
<i>Salada de Arroz Integral</i>	◆————◆	23
<i>Pizza de Arroz Panela Velha</i>	◆————◆	24
<i>Bolo Recheado de Arroz</i>	◆————◆	25
<i>Creme de Arroz com Cogumelos</i>	◆————◆	26
<i>Suflé de Arroz Super Solto</i>	◆————◆	27
<i>Charutinbo de Arroz Integral</i>	◆————◆	28
<i>Berinjelas Recheadas</i>	◆————◆	29
<i>Bolo de Arroz com Coco</i>	◆————◆	31
<i>Bolo de Arroz de Bologna</i>	◆————◆	32
<i>Arroz Doce ao Caramelo Salgado</i>	◆————◆	33
<i>Torta de Arroz e Amêndoas</i>	◆————◆	34
<i>Bolinbo Doce Recheado</i>	◆————◆	35



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

Das receitas mais simples, como um bolinho de arroz, ao mais elaborado risoto, aqui teremos ideias para aqueles dias mais tranquilos e para os dias de festa e de visitas.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

Arroz. De diversas espécies, em diferentes culturas, por todo o mundo. Como prato principal ou como acompanhamento, mas unanimidade por todo lugar.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

Nasi Lemak
O prato símbolo da Malásia. Nasi significa arroz e Lemak pode ser traduzido como rico ou saboroso. O arroz é cozido na água com leite de coco, folhas de pandan e outras especiarias.

ARROZ PELO MUNDO

MALÁSIA





Arroz com Cúrcuma

A cúrcuma, ou açafrão da terra, é um ingrediente com origem na Índia, conhecido por suas propriedades medicinais, entre elas seu grande potencial antioxidante.

Ingredientes:

300 g Arroz Grão de Prata
80 g cebola picadinha
1 col.(sopa) óleo girassol
2 dentes de alho
1/2 col.(chá) de cúrcuma ralada
sal a gosto

Modo de fazer:

Muito simples de fazer, você só vai precisar fritar a cúrcuma ralada junto com a cebola antes de colocar os demais ingredientes. Siga o modo de preparo normal.

Enfeite com raminhos de coentro ou ervilhas frescas e tomatinhos.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Arroz com Cerveja Preta

Um prato fácil e que agrada principalmente aos homens, mas atenção, cerveja preta não é malzbier - que tem um toque adocicado e altera o sabor final.

Ingredientes:

- 2 xíc.(chá) Arroz Carrera Parboilizado
- 1 cebola picadinha
- 1 col.(sopa) de manteiga
- 2 latas de cerveja preta em temperatura ambiente
- sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de fazer:

Refogue a cebola na manteiga até ficar transparente. Adicione o arroz e frite até começar a pegar no fundo da panela.

Junte a cerveja, mexa e tempere com o sal e a pimenta. Deixe ferver, abaixe o fogo e cozinhe até o arroz ficar macio. Se necessário, junte mais água quente.

Retire do fogo e sirva imediatamente, polvilhado com salsinha ou cebolinha.





Arroz à Moda Libanesa

Uma das mais antigas civilizações, o Líbano originou fenícios, assírios, persas, gregos, bizantinos e turco otomanos. Essa diversidade étnica e religiosa formou uma identidade única e multicultural.

Ingredientes:

- 1/2 xíc.(chá) macarrão tipo espaguete fininho
- 4 xíc.(chá) Arroz Jimenez
- 2 col.(sopa) óleo milho
- 5 xíc.(chá) de água ligeiramente salgada

Modo de fazer:

Deixe o arroz de molho em bastante água durante 1 hora. Escorra bem. Pique o macarrão em pedacinhos de cerca de 2 cm cada. Cozinhe rapidamente o macarrão (antes de ele ficar al dente) e escorra. Reserve.

Aqueça o óleo. Frite o macarrão e mexa o tempo todo até estarem sequinhos. Adicione o arroz escorrido e mexa bem. Complete com a água. Ferva em fogo alto sem tampa.

Coloque a tampa e deixe ferver em fogo alto por mais alguns minutos.

Em seguida, baixe a chama no mínimo e termine o cozimento.

Essa receita libanesa básica é um excelente acompanhamento para carnes ou legumes.





Arroz de Leite de Coco

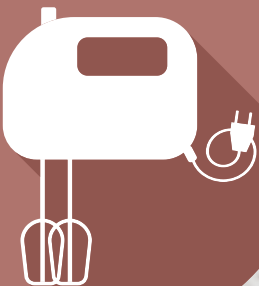
De sabor requintado e leve esse é um prato muito comum em alguns países do sudeste asiático, Caribe, Américas do Sul e Central. Excelente acompanhamento para peixes.

Ingredientes:

- 2 col.(sopa) azeite de oliva
- 1 ½ xic.(chá) Arroz Super Solto
- 2 vidrinhos de leite de coco
- 1 xíc.(chá) de água
- sal a gosto

Modo de fazer:

Aqueça o azeite de oliva em uma panela de tamanho médio em fogo médio alto. Adicione o arroz mexendo até que comece a ficar levemente dourado. Despeje o leite de coco, a água e sal. Leve à ebulição. Tampe a panela e reduza a chama do fogão. Deixe ferver em fogo baixo por mais 15 minutos até que todo o líquido tenha sido absorvido e o arroz esteja macio.







Caldo Base para Risotos

Esse é um caldo que é ingrediente para todas as receitas de risotos.

Ferva, por aproximadamente 30 a 40 minutos, 2 litros de água, 1 cebola grande, 1 cenoura grande, 4 talos de salsão (aipó), alho poró, ½ maço de salsinha, tomilho e louro. Após o tempo de fervura, coe o caldo e descarte os legumes.

Se quiser pode dar a esse caldo o sabor de carne adicionando um pedaço 300g a 400g (preferencialmente músculo) no início do cozimento, mas nesse caso o tempo de preparo precisa ser mais demorado, cerca de 90 minutos.

Pode ser também um caldo de galinha adicionando no início do cozimento um peito de frango (preferencialmente com os ossos).

Dá para congelar por até 3 meses.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Risoto de Abobrinhas

Para vegetarianos e para quem tem paladar refinado.

Ingredientes:

- 300 g Arroz Carrera tipo 1 branco
- 300 g abobrinha em cubos pequenos
- 630 ml caldo de legumes bem quente
- 1 cebola em cubos pequenos
- ½ copo vinho branco seco
- azeite extra virgem
- 40 g manteiga
- 40 g queijo parmesão ralado
- sal e pimenta a gosto
- 1 abobrinha pequena fatiada em rodela finas
- óleo para fritar as abobrinhas



Modo de fazer:

Frite em óleo bem quente as rodela de abobrinha. Seque em papel toalha e reserve.

Em uma caçarola funda, frite a cebola em metade da manteiga e no azeite. Acrescente o arroz e refogue. Coloque o vinho branco e deixe evaporar. A seguir, inicie o cozimento adicionando o caldo bem quente sempre aos poucos, mexendo durante todo o tempo. Adicione as abobrinhas em cubos e continue vertendo o caldo quente, mexendo sempre. Quando o arroz e as abobrinhas estiverem al dente, adicione o queijo parmesão, o restante da manteiga e mexa bem. Sirva diretamente nos pratos e decore com as abobrinhas.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Risoto de Camarões e Alho Poró

Requintado, mas fácil de preparar.

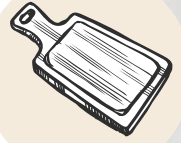
Ingredientes:

- 1 litro caldo legumes
- 400 g camarões rosa de tamanho médio
- 1 talo de alho poró em rodela finas
- 2 col.(sopa) azeite extra virgem
- 2 xic.(chá) Arroz Inteirão Parboilizado
- ½ xic.(chá) vinho branco seco
- 1 col.(sopa) manteiga
- ½ xic.(chá) de queijo parmesão ralado

Modo de fazer:

Coloque os camarões no caldo bem quente, apenas para dar um susto e não fiquem borrachudos. Eles devem ficar rosados. Coe e reserve os camarões e o caldo. Refogue rapidamente o alho poró no azeite. Quando estiver macio, adicione o arroz Inteirão em fogo baixo e deixe fritar um pouco. Coloque o vinho branco e mexa sempre. Quando o vinho estiver quase todo evaporado, comece a colocar o caldo bem quente sempre aos poucos. Mexa o tempo todo. Quando o arroz estiver al dente, adicione os camarões e a manteiga. Salpique o queijo ralado. Sirva imediatamente.





Risoto de Funghi

Delicie-se com essa receita toda especial.

Ingredientes:

- 400 g Arroz Inteirão Parboilizado
- 80 g funghi secchi
- 1 litro de caldo de carne bem quente
- 30 g cebola picada
- 50 ml azeite extra virgem
- 50 ml vinho branco seco
- 60 g manteiga
- 30 g queijo parmesão ralado
- Pimenta do reino moída na hora e sal a gosto

Modo de fazer:

Hidrate o funghi secchi com água por 2 horas. Escorra bem a água e corte o funghi em pedaços médios. Refogue o funghi em azeite por 2 minutos. Tempere apenas com uma pitada de sal e pimenta do reino. Reserve. Em uma panela funda média, refogue a cebola em metade da manteiga por 2 minutos. Coloque o arroz e deixe refogar por 6 minutos. Acrescente o funghi, a pimenta do reino e o vinho branco. Adicione o caldo de carne aos poucos até ficar no ponto desejado, sempre mexendo com uma colher. Acerte o sal. Ao final, acrescente a outra metade da manteiga, o parmesão e o azeite extra virgem. Sirva imediatamente.

Obs.: Se preferir usar cogumelos frescos não precisa hidratar, mas serão necessários 200g desse outro tipo de produto.



Risoto Margherita

Cor e sabor de saúde e bom paladar.

Ingredientes:

- 100 g manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 2 xíc.(chá) de Arroz Carrera Branco
- ½ xíc.(chá) de vinho branco seco
- 2 litros caldo de legumes bem quente
- ½ xíc.(chá) creme de leite
- 1 ½ xíc.(chá) tomate cereja sem pele e sem sementes cortados ao meio
- 1 xíc.(chá) de queijo mussarela de búfala picada
- ¼ xíc.(chá) folhas de manjeriço
- 2 col.(sopa) queijo parmesão ralado na hora
- pimenta-do-reino moída na hora e sal a gosto

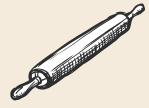
Modo de fazer:

Aqueça metade da manteiga e refogue a cebola. Junte o arroz e refogue até secar. Adicione o vinho e deixe evaporar. Acrescente um pouco de caldo de legumes e mexa até secar.

Repita a operação, após 8 minutos de cozimento, tempere com o sal, a pimenta e cozinhe por mais 10 minutos, sempre acrescentando aos poucos o caldo de legumes bem quente.

Junte o creme de leite, misture e desligue o fogo. Acrescente o tomate, a mussarela e o manjeriço. Misture e adicione o queijo parmesão e o restante da manteiga. Sirva bem quentinho.





Risoto de Mel Inteirão

Sabor diferente, requintado e que vai chamar atenção como prato principal em uma refeição para visitas.

Ingredientes:

360 g Arroz Inteirão
1 cebola ralada
½ copo de vinho branco seco
1 col.(sopa) de mel
1 raminho pequeno de alecrim fresco picado
azeite extra-virgem
100 g queijo de cabra
50 g manteiga
1 litro caldo de legumes
queijo parmesão ralado na hora
pimenta preta



Modo de fazer:

Refogue a cebola em um fiozinho de azeite e um pouco de manteiga. Quando ficar transparente, adicione o arroz e refogue por alguns minutos, mexendo. Adicione o vinho branco, deixe evaporar e coloque uma concha de caldo de legumes quente. Cozinhe lentamente o risoto, acrescentando mais líquido aos poucos, mexendo sempre. Pouco antes do final, adicione o alecrim picado e, em seguida o queijo de cabra. Retire do fogo e adicione a manteiga restante (30 g), o queijo parmesão, a pimenta e o mel. Deixe repousar por 1 minuto. Prove. Se preferir, coloque um pouco mais de mel.



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

Gemista

é uma receita típica da Grécia que tornou-se muito comum no Brasil. Pode ser elaborada recheando pimentões, tomates, abobrinhas ou berinjelas com arroz, carne moída e temperos.





Pão de Arroz Carrera

Gostoso, crocante e o arroz dá um sabor todo especial.

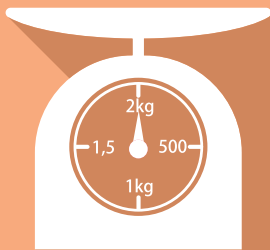
Ingredientes:

- 1 xíc.(chá) Arroz Carrera cru
- 4 ovos
- 200ml creme de leite de soja ou 1 xíc.(chá) óleo de coco
- ½ xíc.(chá) azeite de oliva
- 1 col.(chá) sal
- 1 col.(sopa) fermento químico em pó

Modo de fazer:

Deixe o arroz de molho na água por 4 horas.
Escorra o arroz e bata no liquidificador com os demais ingredientes (exceto o fermento).
Quando estiver homogêneo, acrescente o fermento e dê uma leve batida.
Unte uma fôrma com um pouco de azeite e polvilhe trigo.
Asse em forno médio preaquecido (180 graus) de 30 a 35 minutos.
Se quiser deixar mais bonitinhos, pincele com azeite antes de tirar da forma. Depois, é só esperar esfriar.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Hamburguer de Arroz Integral

Uma receita surpreendente.

Ingredientes:

- 1 ovo
- ½ col.(chá) sal
- ¼ col.(chá) pimenta do reino
- ½ col.(chá) alho em flocos
- 2 xic.(chá) Arroz Integral Inteirão cozido
- ½ xíc.(chá) cogumelos picados (opcional)
- ¼ xíc.(chá) queijo parmesão ralado
- ¼ xíc.(chá) farinha de rosca
- ½ xíc.(chá) salsa fresca picada
- 2 col.(sopa) azeite para fritar

Modo de fazer:

Em uma tigela misture o arroz, o queijo, a farinha de rosca e a salsa.

Bata separadamente o ovo, o sal, a pimenta e o alho. Em seguida adicione ao arroz e misture bem para combinar.

Molde os "hamburguers" usando uma xícara e pressionando para que fiquem com cerca de 1 cm de altura.

Frite os hamburgueres em azeite em fogo médio, até dourarem dos dois lados, cerca de 4 minutos de cada lado.





Salada de Arroz Integral Inteirão

Uma saladinha sempre leve e com sabor inconfundível.

Ingredientes:

- 3 xíc.(chá) Arroz integral Inteirão cozido
- 2 xíc.(chá) peito de frango grelhado em cubos
- ½ xíc.(chá) azeitonas pretas, picadas
- 1 pimentão vermelho médio, picado
- 2 talos de salsa, finamente picados
- ½ xíc.(chá) cebolinha verde picada
- ½ xíc.(chá) nozes pecã picadas
- 3 col.(sopa) salsa fresca picada
- Folhas de alface picadas em tiras (opcional)

Molho feito com:

- ¼ xíc.(café) vinagre
- 3 col.(sopa) azeite extra virgem
- 2 col.(sopa) suco de limão
- 1 col.(chá) sal
- ¼ col.(chá) pimenta





Pizza de Arroz Panela Velha

Tão gostosa que, dessa receita, não sobra nada.

Ingredientes:

- 2 xíc.(chá) Arroz Panela Velha amanhecido
- 2 ovos
- ½ xíc.(chá) óleo vegetal
- 1 dente de alho amassado
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 col.(chá) fermento em pó

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a massa ficar bem consistente. Despeje em assadeira untada e leve ao forno preaquecido por 15 minutos. Retire do forno, coloque a cobertura de sua preferência e volte ao forno por cerca de 10 minutos.

Como sugestão, seja tradicional na cobertura. Molho de tomate, bastante mussarela ralada e umas folhinhas de manjeriço fresco.

Obs.: Para enfeitar a massa, vale jogar um pouquinho de grãos inteiros do arroz cozido.





Bolo Recheado de Arroz

Uma receita deliciosa para reunir a família em volta da mesa.

Ingredientes:

Massa:

- 500 g de Arroz Grão de Prata
- 2 ovos
- 4 col.(sopa) queijo parmesão ralado
- 200 g mussarela ralada
- pão torrado ralado
- sal a gosto
- 1 col.(sobremesa) manteiga

Recheio: um refogado de legumes ou de carne desfiada.

Modo de fazer:

Ferva o arroz em água com sal, desligando na metade do tempo de cozimento (cerca de 8 minutos). Escorra e deixe a panela esfriar. Transfira para uma tigela com os ovos batidos, o queijo ralado e a manteiga. Unte uma forma pequena (sem furo no meio) e polvilhe com o pão ralado. Forme uma espessa camada de arroz na base e nas bordas, depois recheie no centro. Cubra com o arroz restante e uma fina camada de mussarela ralada. Asse no forno pré-aquecido a 180 graus até formar uma crosta dourada. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. Desenforme o bolo. Sirva imediatamente.



Creme de Arroz Integral com Cogumelos

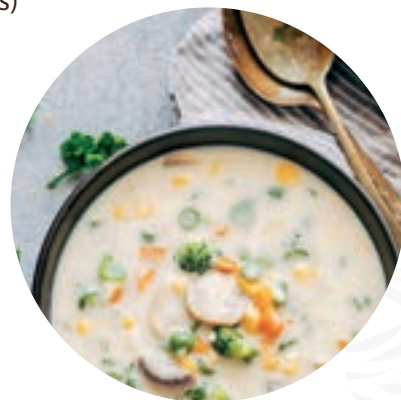
Cremoso e muito especial no sabor.

Ingredientes:

- ½ xíc.(chá) Arroz Inteirão Integral (de molho por 2 horas)
- alho e cebola
- 1 col.(sopa) óleo de girassol
- 1 xíc.(chá) cogumelos Paris picados
- ½ xíc.(chá) cenouras picadas em cubos bem pequenos
- 1 caixinha de creme de leite
- sal a gosto
- 1,5 litro de água
- Ervas finas picadas para decorar

Modo de fazer:

Refogue a cebola e o alho no óleo de girassol. Jogue fora a água do molho do arroz integral. Coloque o arroz no refogado de temperos e, sem fritar, coloque a água e, em seguida, o cogumelo e as cenouras picadas. Mexa bem e deixe cozinhar lentamente até formar um creme. Acerte o sal. Despeje o creme de leite, misture muito bem e desligue o fogo. Enfeite com as ervas finas picadas. Sirva bem quente.





Suflé de Arroz Super Solto

Uma receita para quem gosta de impressionar.

Ingredientes:

- 2 xíc.(chá) de Arroz Super Solto cozido
- 3 gemas
- 1 col.(sopa) de margarina
- 1,5 xíc.(chá) de leite
- Sal a gosto
- 3 claras em neve
- 1 col.(sopa) de queijo ralado

Modo de fazer:

No processador, triture o arroz e junte as gemas, a margarina, o leite e sal a gosto, batendo bem a cada adição. Sem bater, incorpore a clara em neve, misturando rapidamente, sem “quebrar” totalmente a clara.

Disponha em 4 ramequins untados, polvilhe o queijo e leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 30 minutos ou até crescer e dourar.

Sirva imediatamente.





Charutinho de Arroz Integral Inteirão

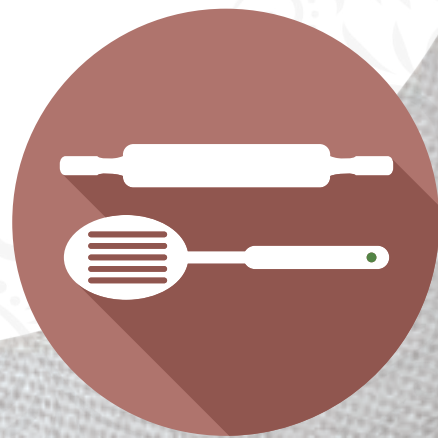
Outra receita que veio do outro lado do mundo, de diversos países árabes .

Ingredientes:

- 1 repolho verde
- 500 g de carne moída ou, no caso de vegetarianos, cogumelos frescos picados, azeitonas, castanhas do pará moidas, cenoura ralada, palmito etc.
- 200 g de Arroz Inteirão Integral
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de fazer:

Cozinhe o Arroz Inteirão Integral apenas com sal - lembre-se de deixar o arroz de molho por algumas horas e descartar essa água antes de ir para a panela. Refogue a cebola em cubos pequenos, o alho picado e a carne moída (ou os vegetais). Quando o arroz estiver cozido, misture com a carne (ou com os vegetais) e tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Separe as folhas do repolho e branqueie em água fervente por cerca de 1 minuto; leve em uma tigela com água gelada para interromper a cocção. Monte os charutininhos, recheando cada folha de repolho com a mistura de carne e arroz e enrole-os. Se quiser, pode passar os charutininhos levemente por um molho ralo de tomates e enfeitar com raminhos de ervas.





Berinjelas Recheadas

Aqui uma receita de Gemista.

Ingredientes:

- 2 berinjelas médias
- 2 col.(sopa) de sumo de limão
- 4 col.(sopa) de azeite de oliva
- pimenta e sal a gosto
- 2 cebolas picadinhas
- 2 dentes de alho picadinhos
- 5 tomates sem pele e sem sementes picados
- 50 g ervas frescas picadas
- 75 g queijo parmesão ralado
- 1 xíc.(chá) Arroz Carrera Branco (já pronto)
- 2 col.(sopa) manteiga
- 50 g castanhas de caju torradas picadinhas



Modo de fazer:

Corte as berinjelas ao meio no sentido longitudinal e retire o miolo. Misture o suco de limão com 3 colheres de sopa de azeite e espalhe nas berinjelas. Reserve.
Refogue brevemente a cebola e o alho em 1 colher de sopa de azeite.
Adicione os tomates, deixe refogar brevemente e tempere com sal e pimenta.
Misture o arroz pronto com a manteiga e as castanhas. Deixe esfriar ligeiramente e misture as ervas e o parmesão.
Recheie as berinjelas com esse refogado, coloque numa assadeira untada e asse durante cerca de 35 minutos em forno pré-aquecido a 180 graus.
Decore com ramos de hortelã ou fatias de abobrinha frita ou de tomates fritos.





RECEITAS DOCES

Para receber os amigos.
E receber muito bem.



Bolo de Arroz com Coco

Esta receita prevê um tempo de preparo antecipado, de um dia para o outro.

Ingredientes:

- 1 copo de Arroz Jimenez cru
- 3 ovos
- 1,5 copo de açúcar
- ½ copo de óleo
- 50 g queijo ralado
- 50 g coco ralado
- 1 copo de leite
- 1 col.(chá) fermento em pó

Modo de fazer:

Deixe o arroz de molho de um dia pro outro.

Escorra a água do arroz e leve ao liquidificador, com os ovos, o leite e o óleo.

Bata por aproximadamente 2 minutos.

Acrescente o açúcar, o queijo, o coco e bata mais um pouco. Adicione o fermento em pó. Unte uma fôrma baixa, tipo torta, com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a massa na fôrma e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos.

Enfeite com açúcar de confeiteiro e tirinhas de casca de laranja caramelizadas.





Bolo de Arroz de Bologna

Tradição de uma das mais lindas regiões da Itália.

Ingredientes:

200 g Arroz Panela Velha
100 g açúcar
50 g frutas cristalizadas
50 g amêndoas picadinhas
3 ovos
2 xíc.(chá) de leite
2 xíc.(chá) de água
50 g manteiga
1 pitada de sal
licor maraschino
raspas de limão



Modo de fazer:

Em uma panela, adicione o leite, a água, o açúcar, as raspas de limão e a pitada de sal. Deixe ferver, em seguida adicione o arroz e cozinhe até que tenha absorvido todo o líquido. Em seguida, retire a panela do fogo e deixe esfriar.

Quando o arroz estiver frio, adicione os ovos um de cada vez, misturando à medida que vai mexendo.

Adicione a manteiga, as amêndoas e as frutas cristalizadas. Mexa bem. Em seguida, transfira para uma forma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno a 200°C durante cerca de 30 minutos.

Quando esfriar, corte o bolo em losangos e pincele com licor maraschino. Fica uma delícia e lindo!



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Arroz Doce com Caramelo Salgado

Um doce surpreendente realçado pelo leve toque da flor de sal.

Ingredientes: Arroz

2 favas de baunilha;
350 ml creme de leite fresco;
650 ml leite integral;
150 g Arroz Carrera Parboilizado
100 g açúcar

Modo de fazer:

Numa panela média, junte o creme de leite, o leite, as favas de baunilha e o açúcar em fogo médio até ferver. Acrescente o arroz e cozinhe de 35 a 40 minutos, até o ponto de arroz doce.

Ingredientes: Caramelo

300 g açúcar;
20 g manteiga com sal;
250 ml creme de leite fresco.
Flor de sal para requintar e dar mais sabor

Modo de fazer:

Em uma panela grande derreta o açúcar em fogo médio ou baixo. Quando estiver derretido o açúcar, junte a manteiga. Depois o creme de leite aos poucos com muito cuidado. Coe em seguida com uma peneira. Sirva o arroz doce em temperatura ambiente e regue com o caramelo frio. Salpique flor de sal por cima e delicie-se! Esse caramelo fica perfeito também com sorvete, sobre o waffle ou em crepe doce. O contraste entre o doce e salgado é um casamento perfeito!





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Torta de Arroz e Amêndoas

Uma receita fina para impressionar.

Ingredientes:

- 1 xíc.(chá) de Arroz Carrera Branco
- 2 xíc.(chá) de leite
- 2 col.(sopa) de limão em raspas
- 4 unidades de biscoito champanhe
- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 3/4 xíc.(chá) açúcar cristal
- 1 xíc.(chá) amêndoas sem pele
- 1/3 xíc.(chá) licor de amêndoas
- manteiga para untar
- 1 col.(sobremesa) farinha de rosca fina
- açúcar de confeitiro para decorar



Modo de fazer:

Aqueça o leite com metade do açúcar e cozinhe ali o arroz, mexendo de vez em quando, por 35 minutos. Deixe esfriar.

Em um processador de alimentos, use o botão pulsar picando grosseiramente as amêndoas e os biscoitos champanhe. Misture ao arroz já frio, com o licor e as gemas.

Bata as claras em neve com o açúcar restante e junte à mistura de arroz.

Unte uma forma redonda de fundo removível, de 20 centímetros de diâmetro, com manteiga e polvilhe a farinha de rosca. Coloque a massa e leve ao forno médio por 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, deixe esfriar e retire da forma.

Polvilhe com açúcar de confeitiro.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.



Bolinho Doce Recheado

Para inovar na festinha das crianças.

Ingredientes:

- 1 xíc.(chá) Arroz Inteiro Branco
- 2 xíc.(chá) água
- 4 col.(sopa) açúcar
- 4 xíc.(chá) leite
- 1 xíc.(chá) creme de leite
- 1,5 xíc.(chá) leite condensado
- 1 col.(sopa) canela em pó
- 1 canela em pau
- 1/2 xíc.(chá) leite de coco
- 1 xíc.(chá) doce de leite
- 2 xíc.(chá) farinha de trigo
- 2 xíc.(chá) farinha de pão flocada
- 5 xíc.(chá) óleo de soja



Modo de fazer:

Em uma panela, em fogo médio (170 °C a 190 °C), cozinhe o arroz em 2 xícaras de água com o açúcar até ficar macio. Abaixar a chama, junte 1 xícara de leite, o creme de leite, o leite condensado, a canela em pó e em pau e o leite de coco. Cozinhe até a mistura ficar cremosa (cerca de 20 minutos). À medida que for secando, vá adicionando mais 1 xícara de leite. Espere esfriar e leve à geladeira até gelar.

Usando uma colher (sopa) rasa, molde os bolinhos. Faça um pequeno furo em cada um e recheie com o doce de leite. Feche os bolinhos e passe na farinha de trigo, no leite restante e na farinha de pão flocada.

Em uma panela, em fogo médio (170 °C a 190 °C), aqueça o óleo e frite os bolinhos em imersão. Retire-os e deixe escorrer sobre papel-toalha. Espere amornar.

Passe, um a um, em uma mistura de açúcar e canela ou numa farofa de castanhas bem moidas. Sirva com sorvete.





SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

ANOTAÇÕES



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

ANOTAÇÕES



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

ANOTAÇÕES



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

ANOTAÇÕES



SABOR QUE MARCA. ARROZ QUE RENDE.

ANOTAÇÕES
