

Arroz Branco

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

O arroz branco é um prato diário no Brasil. Em muitas partes do Brasil, o alho é adicionado ao arroz branco. Mas não no Sul. Assim, seguiremos a tradição do Sul e deixamos o alho de fora. A receita aqui é para uma xícara de arroz que serve três pessoas. Ao expandir a receita, dimensione a quantidade de água e arroz linearmente, mas não balanceie o sal linearmente. Você também terá que experimentar o tempo de cozimento para maiores quantidades. Meu arroz favorito é o arroz tipo Jasmin da Tailândia.

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz
- 2 xícaras de água (480 ml)
- 1 1/2 colheres de sopa de óleo de canola
- 1 colher de sopa de sal

Procedimento:

1. Sautee e ferver o arroz

- Aqueça a água no microondas até que ferva — quatro a cinco minutos.
- Enquanto isso, em uma panela pequena, coloque o óleo de cozinha e o arroz e cozinhe com fogo alto, mexendo constantemente até que os grãos de arroz comecem a ficar Opacos.
- Reduza o fogo para o fogo lento mais lento.
- Despeje a água quente sobre o arroz mexendo.
- Cubra a panela e cozinhe por 20 minutos. Não abra o pote.
- Após 20 minutos, desligue o fogo e mantenha o recipiente fechado por mais cinco minutos.
- Não mexa o arroz. Você pode afrouxar levemente com um garfo.