

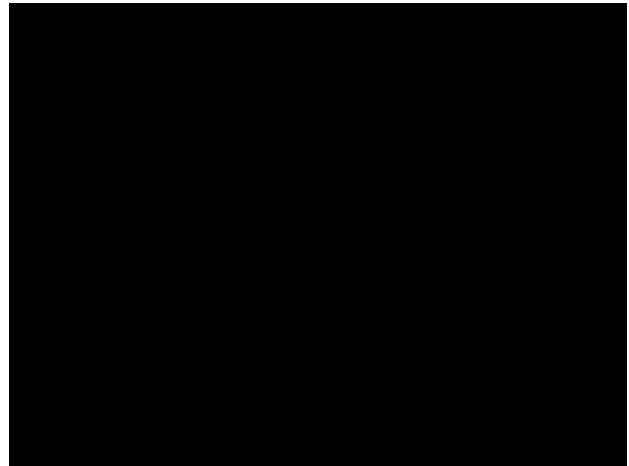
CRIATIVIDADE NA COZINHA: DOIS CEREAIS À TAILANDESA

Que tal aproveitar o descanso do feriado para experimentar novos pratos na cozinha? A **Josapar**, líder nacional do mercado de arroz, apresenta uma receita fácil de preparar, mas que oferece sabor exótico: **Dois Cereais à Tailandesa**, um prato preparado com *Arroz Tipo 1 Tio João* e *Arroz Selvagem*, item da linha *Variedades Mundiais Tio João*.

DOIS CEREAIS À TAILANDESA

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de **Arroz Selvagem - Variedades Mundiais Tio João** (150 g)
- sal
- 1 xícara (chá) de **Arroz Tio João** (170 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de *curry* em pó
- 360 g de peito de peru defumado em cubos pequenos
- ½ abacaxi médio em cubos pequenos
- ½ xícara (chá) de vinho branco (100 ml)
- 4 ramos de salsa lavados e picados



Preparo:

Prepare o arroz selvagem: lave os grãos, trocando a água várias vezes até que fique transparente. Coloque-os em uma panela média, acrescente 4 xícaras (chá) de água fria, 2 colheres (chá) de sal e leve ao fogo forte até abrir fervura. Abaixar o fogo e cozinhe com a panela semitampada por cerca de 35 minutos. Escorra o arroz e reserve-o.

Prepare o arroz tradicional: aqueça 2 colheres (sopa) de óleo em uma panela. Junte o arroz e deixe-o fritar, mexendo bem. Acrescente 2 xícaras (chá) de água quente e sal. Cozinhe em fogo alto até ferver. Tampe a panela, abaixe o fogo e cozinhe por 15 minutos ou até que a água seque.

Enquanto isso, em uma frigideira já aquecida, esquente o *curry* por 30 segundos. Acrescente o peito de peru e o abacaxi (junto com o caldo que a fruta libera). Quando o abacaxi começar a murchar, acrescente o vinho e mexa por 5 minutos em fogo baixo. Desligue o fogo, misture os dois tipos de arroz ao molho, salpique a salsa e sirva em seguida.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 35 minutos