

Aprenda a harmonizar os frutos do mar com o arroz certo

Do preto ao tradicional branco, acerte na combinação do almoço de Páscoa com as dicas de Ana Paula Bruzza, culinária do **Arroz Tio João**

21/03/2016 - 07h05 - Atualizado 07h05

f Comp. (114) Pinar (0) in Comp. (0) g+ Comp. (0) Tuitar Assine já!

Arrroz não é tudo igual. Tem do tipo selvagem, do tipo preto e até o chamado tailandês, com jasmim - extremamente cheiroso. Para a **Sexta-Feira Santa**, a expert **Ana Paula Bruzza**, culinária do **Arroz Tio João**, dá suas dicas para escolher o arroz certo e fazer do seu evento gastronômico aquele sucesso:

Arroz selvagem



Editora Globo (Foto: Editora Globo)

Ele tem textura crocante e sabor de nozes. Geralmente usado em saladas, ele também funciona muito bem com lascas de bacalhau.

Arroz tailandês



Editora Globo (Foto: Editora Globo)

Este arroz é considerado afrodisíaco por conta do seu sabor levemente amanteigado e de textura leve. É perfeito para acompanhar frutos do mar e pratos apimentados. Para realçar o sabor do grão, a dica é colocar um pau de canela ou pedaço de gengibre junto à água no cozimento. Aposte neste arroz combinado com peixe assado, condimentado com ervas aromáticas.

Arroz carnaroli



Editora Globo (Foto: Editora Globo)

Ideal para risotos e para acompanhar paellas ou sopas. Os grãos são largos e grandes e absorvem mais água e o sabor dos temperos. Prepare um risoto e, como acompanhamento, peixes grelhados ou fritos.

Arroz preto



Editora Globo (Foto: Editora Globo)

Depois de cozido, o arroz preto se torna roxo, e fica lindo no prato. O grão combina muito bem como lula, polvo e camarão. Para dar um toque final ao prato, finalize com raspas de laranja ou limão, ou pedacinhos de damasco.

Arroz branco



Editora Globo (Foto: Editora Globo)

Este comina com todos os frutos do mar. Ele pode ganhar um toque especial com ervas frescas e especiarias.