

ARROZ À MODA CONTEMPORÂNEA É DICA DE SUCESSO DA JOSAPAR

Em apenas 30 minutos, é possível prepara uma receita com sabores originais, que te ajuda a sair da rotina sem perder tempo na cozinha



Nada melhor como reunir a família e os amigos para curtir um jantar bem gostoso. Pensando nisso, a Josapar preparou uma ótima receita para quem quer incrementar o cardápio: **Arroz à Moda Contemporânea**. Além de delicioso, é super fácil de fazer e fica pronto em apenas 30 minutos.

Ingredientes

Para cozinhar o arroz

- 2 xícaras (chá) de Arroz Tio João (350g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- raspas de 2 limões
- ½ colher (sopa) de gengibre fresco ralado
- 1 ½ colheres (chá) de sal

Para o refogado de frango e cogumelos

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 dente de alho picado
- 500g de filé de frango cortado em tirinhas de 1 cm
- Sal e pimenta-do-reino branca, recém-moída, a gosto
- 1 colher (sopa) de azeite
- 150 g de cogumelo shiitake fresco, limpo e cortado em fatias
- 1 cebola picada
- 8 ramos de salsa picados
- 5 talos de cebolinha picados
- ½ pimenta dedo-de-moça picada (sem as sementes)

Preparo

Comece cozinhando o arroz: derreta a manteiga numa panela média e adicione em seguida o arroz (não é preciso lavar, o Arroz Tio João já vem limpo!).

Refogue por 1 a 2 minutos, junte as raspas de limão e o gengibre ralado, mexendo bem. Adicione 4 xícaras (chá) de água quente, tempere com o sal e espere retomar a fervura. Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 15 minutos ou até que a água seque, mantendo a panela tampada até o momento de montar o prato.

Enquanto isso, prepare o refogado de frango e shitake: aqueça uma frigideira de fundo largo por 3 minutos, derreta a manteiga e doure levemente o alho.

Em seguida acrescente as tirinhas de frango e frite-as até ficarem levemente douradas. Tempere com sal e pimenta e reserve. Aproveite a mesma frigideira para refogar o shitake: aqueça o azeite, junte a cebola e refogue até que ela fique transparente. Acrescente o shitake e frite em fogo forte, por 3 a 5 minutos. Junte o frango reservado, misture bem e apague o fogo.

Montagem: com uma colher (sopa) coloque porções de arroz num aro (vazador) e deixe por 1 minuto, para que os grãos adquiram o formato da peça. Coloque a mistura de frango e shitake na superfície do prato e sirva em seguida, com um buquê de salada verde.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Dicas Tio João

Caso você não encontre o cogumelo shitake, experimente substituir por cogumelo fresco tipo Paris, cortado em lâminas grossas.

Sobre a Josapar

Viver com sabor. Este é o lema da Josapar, líder nacional do mercado de arroz. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz Tio Mingote, o arroz e o feijão Biju e a bebida e as barras de cereais SupraSoy, feito com proteína isolada de soja, o que lhe proporciona o melhor sabor do mercado. <http://www.josapar.com.br/>