

APRENDA COM A JOSAPAR OS SEGREDOS DA CULINÁRIA JAPONESA

De forma rápida e prática é possível apreciar o sabor de um delicioso prato japonês com o Arroz Sasanishiki Cozinha Japonesa, da linha Variedades Mundiais Tio João



A **Josapar**, empresa líder no mercado de arroz com a marca Tio João, oferece receita de Arroz Yakimeshi para os amantes dessa culinária. Também conhecido como Tchahan, o prato é elaborado com Arroz Sasanishiki Cozinha Japonesa, da linha Variedades Mundiais Tio João.

INGREDIENTES:

- 1 xícara de Arroz Sasanishiki Variedades Mundiais Tio João - Cozinha Japonesa (200 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo (26 ml)
- 1/2 peito de frango em cubos pequenos (320 g)
- 4 talos de cebolinha lavados e picados
- 3 colheres (sopa) de shoyu (39 ml)
- 2 ovos ligeiramente batidos
- sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Lave cuidadosamente o Arroz Sasanishiki Variedades Mundiais Tio João - Cozinha Japonesa trocando a água cerca de quatro vezes ou até que ela fique transparente. Escorra, coloque em uma panela e acrescente uma xícara e meia de água fria (300 ml) e deixe o arroz de molho por 15 minutos. Em seguida leve ao fogo forte, com a panela tampada, até que levante fervura. Abaixar o fogo e cozinhe por 10 minutos sem destampar a panela. Desligue o fogo e deixe o arroz descansar ainda tampado por 10 minutos. Enquanto isso, em uma frigideira aqueça bem o óleo e refogue, em fogo alto, os cubos de frango mexendo ocasionalmente até que eles dourem. Acrescente a cebolinha, o shoyu e o arroz cozido. Misture bem e acrescente os ovos. Cozinhe por mais um minuto mexendo na metade do tempo. Ajuste o tempero e sirva.

RENDIMENTO: 2 porções

TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS

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/>