

ARROZ SELVAGEM TIO JOÃO DÁ TOQUE DE ORIGINALIDADE AOS PRATOS

Quem está à procura de pratos criativos para surpreender os convidados, pode elaborar deliciosas receitas com o Arroz Selvagem Tio João



Singular e repleto de sofisticação, o **Arroz Selvagem Tio João** encanta pela aparência, sabor e aroma diferenciados. Conhecido como o caviar dos grãos, o arroz negro selvagem é essencial na elaboração de pratos requintados, como faisão, ganso, carnes defumadas, peixes e fica maravilhoso na salada, tornando-a simplesmente especial.

A introdução do arroz selvagem na culinária internacional é bastante recente, embora fosse conhecida há mais de 500 anos pelos índios Ojibwa e Sioux, habitantes do norte dos Estados Unidos. Sem ser exatamente arroz (é da família das gramíneas), o Selvagem também pode ser servido como um cereal, combinado a frutas e mel.

Na culinária norte-americana e canadense, ele é utilizado como cereal matinal, em sopas, saladas, pães e doces. Nas últimas décadas tem feito parte da Cozinha Internacional como alternativa para acompanhamentos sofisticados misturado ao arroz branco, acrescido de frutas secas, oleaginosas, reforçando seu sabor delicado e sua textura crocante. A cozinha natural valoriza este ingrediente como alternativa aos pratos tradicionais de carne.

O diferencial do **Arroz Selvagem Tio João** está na aparência (grãos longos, escuros, em forma de agulha), na textura firme (com contraste entre a parte externa escura, mais firme, e a parte central, branca e macia), no sabor suave de avelãs e na inovação. Os grãos são escuros (marrons e pretos), com textura

macia, que acabaram por fazer dele uma especialidade gastronômica. Exala aroma parecido com ervas e possui aroma marcante, semelhante ao de avelãs ou erva torrada (chá preto), o que o torna o favorito entre os mais requintados chefs de cozinha e gourmets do mundo inteiro. É um arroz de fácil digestão, contém alto valor protéico, é rico em fibras, vitaminas e sais minerais.

Produto com tecnologia **Josapar**, líder nacional do mercado de arroz, o **Arroz Selvagem** faz parte da linha *Variedades Mundiais Tio João*, que oferece também arrozes para as cozinhas Tailandesa, Italiana e Japonesa, e está nas gôndolas dos melhores supermercados do Brasil.

Preparo Básico de Arroz Selvagem:

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de Arroz Selvagem (150g)
- 4 xícaras (chá) de água fria
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- cheiro-verde picado a gosto

Modo de preparo:

Lave bem o arroz, trocando a água várias vezes até que ela fique transparente. Coloque o arroz numa panela média, acrescente a água, o sal e leve ao fogo forte até abrir fervura. Abaixar a chama e cozinhe com a panela semitampada por 35 a 40 minutos. Escorra o excesso de água, acrescente a manteiga, o cheiro-verde e sirva em seguida, acompanhando carnes e assados em geral. Depois de cozido, os grãos devem se abrir parcialmente, criando um contraste entre a parte externa, escura, e o interior branco.

Rendimento: 2 a 3 porções.

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/>