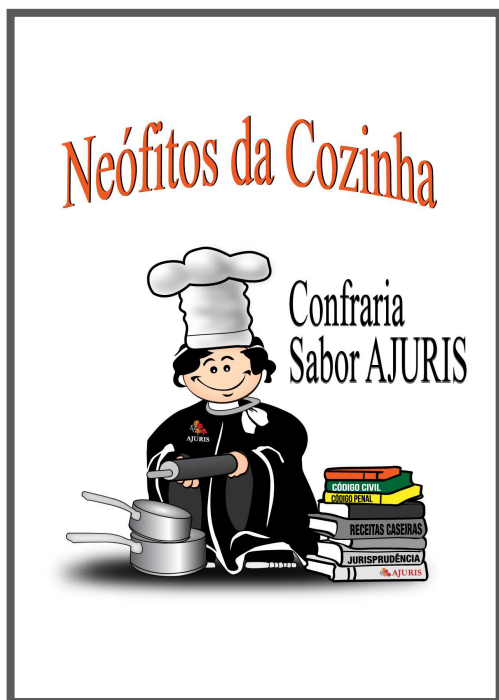


# GASTRONOMIA



*José Antônio Daltoé Cezar e  
Gladis de Fátima Canelles Piccini*

*Neófitos da Cozinha  
Confraria sabor AJURIS*

## ARROZ THAI

### Ingredientes (4/5 pessoas):

2 xícaras de arroz thaj jasmin; 600 grs. (descongelado) de camarões médios; 2 saquinhos de cenoura baby; 1 cebola grande cortada em gomos; 1 talo pequeno de alho poró; 1 pimenta dedo de moça; shoyo (o quanto baste para escurecer o arroz); ½ colher de sopa de geleia de pimenta; 1 colher de sopa de menta ou hortelã (fresca) bem picada; 4 colheres de óleo de soja ou de girassol, etc.) e 1 colher de óleo de amendoim ou gergelim; 2 colheres de manteiga sem sal; 1 abacaxi pequeno bem maduro.

### Modo de fazer:

- 1) Antecipadamente cozinhe o arroz, de modo normal, mas sem deixá-lo totalmente cozido e leve à geladeira, de preferência em uma forma, separando bem os grãos. O arroz deve estar gelado para o preparo do prato.
- 2) Descongele os camarões e deixe escorrer bem. Depois de bem escorridos, seque-os com um pano de prato limpo e reserve e frite-os na manteiga sem sal. Salpique sal depois de fritos. Frite os camarões aos poucos, com a frigideira bem quente e rapidamente, senão ficam “borrachudos”.
- 3) Cozinhe as cenouras baby e faça o processo de branqueamento (rápido cozimento em água salgada e choque térmico na água gelada para estancar o cozimento, mantendo a textura e a cor do alimento). Após, reserve.
- 4) Coloque na panela wok, no fogo médio para alto, aproximadamente, 2 colheres de óleo vegetal e frite a cebola e o alho poró, até que a cebola fique transparente.
- 5) Acrescente as cenouras baby e dê mais uma rápida fritada.
- 6) Coloque o restante do óleo e acrescente os camarões.
- 7) Acrescente o óleo de amendoim ou gergelim, sempre mexendo os ingredientes.
- 8) Acrescente o arroz gelado e coloque shoyo o suficiente para o arroz escurecer, mas sem deixá-lo empapado.
- 9) Diminua o fogo, e salpique um pouco de pimenta preta ralada na hora.
- 10) Experimente o sal.
- 11) Acrescente a geleia de pimenta.
- 12) Acrescente abacaxi picado.
- 13) Desligue o fogo, misture a menta e sirva.