

Arroz mexicano

Ingredientes:

- 2 xícaras de arroz
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- 4 xícaras (ou 1 litro) de caldo de frango ou carne
- 1 1/2 xícaras tomates, sem peles, sem sementes e picados
- 1/4 xícara de azeite de oliva
- 1/2 xícara de ervilhas em conserva, escorridas
- 1/2 xícara de cenoura cortada em cubinhos
- Cominho, sal, pimenta do reino moída a gosto

Modo de preparo:

1. Em um liquidificador ou processador de alimentos, misture os tomates, a cebola, o alho e $\frac{1}{2}$ xícara de caldo de frango ou carne. Reserve.
2. Aqueça o óleo azeite de oliva em uma panela e refogue o arroz até que fique dourado.
3. Adicione a mistura de tomate, a cenoura em cubos, o resto do caldo de frango ou carne, e cominho, sal e pimenta do reino a gosto.
4. Leve para ferver. Depois abaixe o fogo, tampe a panela (deixando uma pequena brecha ou abertura) e cozinhe até que quase todo o líquido seja absorvido (cerca de 15 minutos).
5. Misture as ervilhas e continue cozinhando até que todo o líquido seja absorvido.

Rendimento: 6 a 8 porções.

Obs1.: Decore com raminhos de coentro fresco ou de salsa fresca.

Obs2.: Esprema um pouco de suco de limão para dar mais de sabor. Se preferir um pouco mais picante, misture um pouco de pimenta picante picadinha, ou polvilhe com pimenta picante em pó, ou adicione gotas de molho de pimenta.

Arroz misto chinês

Ingredientes:

- Arroz simples cozido normalmente (1 xícara de arroz em 2 xícaras de água, temperado) e bem soltinho
- 2 ovos
- Manteiga
- Cenoura cozida e picada
- Cebolinha verde picada
- Sal a gosto
- Camarões pequenos, temperados e cozidos

Modo de preparo:

1. Derreta a manteiga, adicione os ovos, tempere a gosto com sal, tampe a panela até que os ovos fiquem firmes, depois mexa-os para que fiquem em pedaços pequenos.
2. Acrescente a cenoura, a cebolinha verde e o arroz cozido. Misture tudo e, por último, acrescente os camarões.
3. Misture tudo mais uma vez e sirva quente.

Arroz temperado

Ingredientes:

- Arroz simples cozido normalmente (1 xícara de arroz em 2 xícaras de água, temperado) e bem soltinho
- 2 ovos
- Manteiga
- Cenoura cozida e picada
- Cebolinha verde picada
- Sal a gosto

Modo de preparo:

1. Derreta a manteiga, adicione os ovos, tempere a gosto com sal, tampe a panela até que os ovos fiquem firmes, depois mexa-os para que fiquem em pedaços pequenos.
2. Acrescente a cenoura, a cebolinha verde e, por último, o arroz cozido.
3. Misture tudo e sirva quente.

Arroz à Grega

Ingredientes:

- Arroz simples cozido normalmente (1 xícara de arroz em 2 xícaras de água, temperado) e bem soltinho
- 2 colheres de sopa de manteiga
- Presunto picado

- Ervilhas
- Cenoura crua ralada, ou cozida picada
- Cebola picada
- Cebolinha verde
- Tomate cortado miúdo
- Passas
- Queijo ralado
- Sal a gosto, se precisar

Modo de preparo:

1. Coloque a manteiga para derreter, acrescente o presunto e mexa um pouco.
2. Acrescente o arroz e mexa mais um pouco.
3. Coloque os outros ingredientes, exceto o queijo ralado, e mexa novamente. Por último, acrescente o queijo ralado por cima.

Arroz simples

Ingredientes:

- 1 xícara ou 1 caneco de arroz
- 2 xícaras ou 2 canecos de água fervente
- 2 dentes de alho
- 1 rodela de cebola
- 2 colherinhas de sal
- 3 colheres de sopa de óleo

Modo de preparo:

1. Lave bem o arroz, mudando a água por 3 a 4 vezes. Coloque em uma peneira para escorrer e deixe secar um pouco.
2. Coloque a água para ferver em uma panela, enquanto prepara o tempero. Para o tempero, machuque bem o alho com o sal, acrescente a cebola e machuque mais um pouco.
3. Em outra panela, coloque o óleo e o tempero para refogar um pouco (não deixe o alho escurecer enquanto refoga), depois acrescente o arroz e mexa mais um pouco.
4. Coloque a água fervente na panela com arroz e espere ferver. Assim que ferver, abaixe o fogo e tampe a panela deixando uma leve abertura. Mexa o arroz de vez em quando. Tempo de cozimento: 10 minutos ou quando, ao checar o fundo da panela com um garfo, verificar que a água do fundo já secou ou evaporou.