VITLIS | RECEITA PARA GUARDAR

Arroz branco soltinho, refogado no alho

Preparo 8 min | Panela 15 min | Descanso 5 min | Rende: 4 porcoes

INGREDIENTES

- 2 xicaras de arroz branco agulhinha (cerca de 360 g), lavadas e escorridas
- 4 xicaras de agua quente (cerca de 960 ml)
- 2 colheres de sopa de oleo ou azeite
- 3 dentes de alho (cerca de 12 g) picados
- 1/2 cebola pequena (cerca de 50 g) picada, opcional
- 1 colher de cha de sal, ou a gosto
- 1 folha de louro, opcional
- 1 colher de cha de manteiga para finalizar, fora do fogo, opcional

MODO DE PREPARO

1. Lave o arroz e deixe escorrer

Meca o arroz na xicara, sem apertar e sem montanha em cima. Passe por agua corrente dentro de uma peneira, balancando com a mao, ate a agua sair menos leitosa. Nao precisa sair transparente. Deixe no escorredor por dois minutos: grao escorrido refoga, grao encharcado cozinha no proprio vapor.

2. Refogue o alho no oleo, sem dourar

Leve a panela ao fogo medio com o oleo. Junte o alho picado e mexa por uns 40 segundos, so ate o cheiro subir. Alho marrom amarga e o gosto aparece no arroz inteiro. Se usar cebola, ela entra antes do alho e fica ate ficar transparente, uns 3 minutos.

3. Junte o arroz e mexa por um minuto

Despeje o arroz escorrido e mexa sem parar por um minuto, ate cada grao ficar brilhante e as pontas comecarem a ficar transparentes. E esse brilho que mostra que a superficie mudou. O refogado e o passo que separa arroz solto de arroz papa.

4. Junte a agua quente de uma vez e prove o sal

A agua precisa estar quente, fervida na chaleira ou na panela ao lado. Agua fria derruba a temperatura e o cozimento comeca devagar, o que mantem o grao mais tempo na mesma agua. Junte o sal e prove a agua com uma colher: ela deve ficar levemente salgada, um pouco acima do ponto final. A folha de louro, se quiser, entra agora e sai antes de servir.

5. Cozinhe com a tampa entreaberta e depois feche

Nos primeiros minutos, deixe a tampa meio apoiada na panela, para o vapor escapar e o nivel da agua baixar. Nao mexa: a colher quebra a camada que voce acabou de formar na superficie do grao. Quando a agua chegar ao nivel do arroz, abaixe o fogo e tampe de vez. Cumpra os minutos sem abrir para espiar.

6. Desligue, espere 5 minutos e solte com garfo

Desligue o fogo e deixe a panela fechada por cinco minutos. O descanso termina o cozimento no vapor e seca a agua que sobrou no fundo. So entao solte o arroz com um garfo, de baixo para cima. Colher de pau e espatula amassam.

Receita completa em vitlis.site/artigos/arroz-soltinho

Vitlis - texto e fotos proprias. Uso pessoal.