

Arroz de Açafrão e Legumes

Ingredientes

- 1 ½ cebola
- 1 ½ dente de alho
- 1 ½ cenoura
- 1 couve branca pequena e cortada finamente
- 1 pitada de açafrão
- 100 gr de toucinho fumado
- 150 gr de ervilhas pequenas
- 150 gr de milho de conserva
- 375 gr de arroz agulha
- 75 cl de caldo de galinha
- 75 gr de queijo parmesão
- 90 gr de manteiga
- Sal e pimenta q.b.

Confecção

Prepare e corte os legumes em cubos pequeninos. Retire a pele à cebola e ao alho e pique-os em pedaços bem pequenos.

Numa caçarola, leve ao lume 50 gr de manteiga, o toucinho, o alho, a cebola, a cenoura e a couve branca. Ao fim de cinco minutos, adicione o arroz, mexendo muito bem. Junte as ervilhas e o milho. Tempere com sal, pimenta e açafrão. Adicione o caldo de aves e deixe cozer em lume brando, durante 20 minutos.

Três minutos antes de servir, adicione a restante manteiga e cubra com o queijo parmesão ralado.

Início

Arroz de Amêndoas e Passas

Ingredientes

- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 chávenas de chá de arroz
- 2 cubos de caldo de galinha
- 4 chávenas de chá de água a ferver
- 1 chávena de chá de passas de uvas
- ½ chávena de chá de amêndoas peladas, torradas e picadas

Confecção

Refogue o arroz na manteiga. Acrescente o caldo de galinha dissolvido na água a ferver e as passas, misture bem. Deixe cozer em lume baixo, numa panela parcialmente tapada, durante 15 minutos ou até que o arroz fique seco.

Retire do lume, tape a panela e deixe descansar durante 10 minutos. Junte as amêndoas picadas e sirva a seguir.

Início

Arroz de Castanhas

Ingredientes

- 80 gr de margarina
- 1 cebola picada
- 100 gr de linguiça
- 500 gr de castanhas
- 400 gr de arroz
- Sal q.b.
- 3 pés de salsa picada
- 7 dl de água a ferver

Confecção

Golpeie as castanhas e ponha-as a cozer em água, deixando-as ferver durante 10 a 15 minutos, ou até que se lhe possa retirar a casca e a pele interior. Também pode fritar as castanhas, depois de golpeadas e retirar-lhes a pele de seguida.

Num tacho, leve a refogar, em lume moderado, a cebola finamente picada na margarina, sem deixar alourar. Quando estiver meio refogada, junte a linguiça cortada em pedacinhos de 1,5 de comprimento e as castanhas e deixe continuar a refogar, mexendo de vez em quando com uma colher de pau, até que a cebola comece a alourar.

Junte-lhe então o arroz, mexa um minuto e adicione a água a ferver. Tape e deixe levantar fervura. Tempere de sal e leve ao forno tapado, exactamente 15 minutos. Retire do forno e deixe 2 minutos a 'abrir', ou seja a cozer melhor. Misture-lhe a salsa picada, mexendo com cuidado com um garfo.

sirva descorado com raminhos de salsa ou alecrim.

Início

Arroz de Champanhe

Ingredientes

- 1 colher de chá de açafrão em pó
- 210 gr de cogumelos frescos
- 80 gr de cebola ralada
- 750 ml de champanhe
- 30 gr de manteiga
- 115 gr de amêndoa
- 600 gr de arroz agulha
- 1 cubo de caldo de galinha (11 gr)
- Água q.b.

Confecção

Refogue a cebola na manteiga até que fique translúcida. Junte os cogumelos laminados e refogue bem. Adicione o arroz, pré lavado, e deixe fritar bem, mexendo sempre. Adicione o caldo de galinha, diluído em água morna e o açafrão. Quando 2/3 do caldo se tiver evaporado, adicione o champanhe. Deixe o arroz cozer sobre lume brando, tapado. Verifique a cozedura, quando verificar que começa a ficar seco e desligue o lume.

Salpique com as amêndoas picadas.

Início

Arroz de Espinafres

Ingredientes

- 2 cubos de caldo de galinha
- 6 chávenas de chá de água a ferver
- 2 chávenas de chá de arroz
- 1 molhe de espinafres, só as folhas picadas
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Confecção

Numa panela, junte os caldos de galinha dissolvidos na água a ferver o arroz. Cozinhe em lume baixo durante 20 minutos, com a panela parcialmente tapada.

Na metade do tempo de cozimento, acrescente os espinafres, a manteiga e o queijo ralado.

Depois de cozido, apague o lume e deixe descansar durante 10 minutos com a panela tapada. Sirva a seguir.

Início

Arroz de Feijão

Ingredientes

- 1 tigela de feijão vermelho cozido
- 500 gr de arroz
- 1 cebola
- 1 dl de azeite
- Sal e água q.b.

Confecção

Pique a cebola e leve ao lume, com azeite, para alourar.

Junte o feijão e deixe refogar um pouco. Adicione água e espere até levantar fervura. Deite o arroz e tempere a gosto com sal. Espere o arroz abrir, contudo deve de ficar aguado (se necessário junte mais água durante o cozimento).

Ideal para acompanhar pataniscas ou pastéis de bacalhau.

Início

Arroz de Tomate

Ingredientes

- 6 tomates
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de café de açúcar
- 4 ½ chávenas de chá de água
- 2 chávenas de chá de arroz
- Sal q.b.

Confecção

Pique a cebola e o dente de alho e leve-os ao lume, a refogar no azeite.

Junte os tomates, sem peles nem grainhas e cortados aos bocadinhos e o açúcar. Quando os tomates estiverem bem desfeitos, tempere com sal e junte a água a ferver e o arroz.

Assim que levantar fervura, tape o arroz e deixa-se cozer mais 10 a 12 minutos.

Retire do lume, mexa com um garfo e espere uns minutos, antes de servir.

Início

Arroz de Cerveja

Ingredientes

- 300 gr de arroz
- 1 cebola média
- 335 gr de salsichas grandes
- 360 ml de cerveja
- 600 ml de caldo de carne
- 5 colheres de sopa de azeite
- 100 gr de azeitonas verdes sem caroços e picadas
- 1 colher de sopa de sal

Confecção

Lave bem o arroz até que pare de escorrer água branca. Coloque numa peneira e reserve. Descasque a cebola, elimine as extremidades e pique em pedaços pequenos. Corte as salsichas em rodelas finas. Reserve. Coloque a cerveja e o caldo de carne numa panela e leve ao lume para ferver. Coloque numa outra panela o azeite, a cebola e as salsichas. Leve ao lume e refogue, mexendo de vez em quando, por 4 minutos ou até que a cebola fique macia. Junte o arroz e refogue, mexendo de vez em quando, durante 4 minutos. Despeje a cerveja com o caldo de carne, o sal, misture bem e tape parcialmente a panela. Deixe cozinhar 30 por minutos ou até o arroz ficar al dente. Retire do lume, junte as azeitonas e sirva em seguida.

[Início](#)

Puré de Cenoura e Arroz

Ingredientes

- 500 gr de cenouras
- 125 gr de arroz
- 1 colher de sopa de manteiga
- Sal q.b.
- Leite q.b.

Confecção

Coza o arroz e as cenouras em água e sal. Depois de cozidos, escorra e passe-os por um passe-vite, para obter o puré. Leve o puré ao lume com a manteiga e vá juntando um pouco de leite, até que fique com a consistência de puré de batata.

[Início](#)

Lasanha de Arroz

Ingredientes

- 2 ½ chávenas de chá de arroz vaporizado cozido
- 3 colheres de sopa de requeijão
- 2 tomates picados, sem pele e sem sementes
- Sal e pimenta q.b.
- 1 colher de chá de orégãos
- 100 gr de queijo tipo mussarela cortado em tirinhas
- Queijo ralado para polvilhar
- 100 gr de presunto cortado em tirinhas

Confecção

Numa vasilha, misture o arroz, o requeijão, os tomates e os orégãos. Tempere com o sal e a pimenta. Num refractário médio, coloque uma camada de arroz, espalhe por cima o presunto e o queijo. Repita as camadas e termine com o arroz. Polvilhe com bastante queijo ralado e leve ao forno a uma temperatura média de 180°C, durante 15 minutos. Sirva em seguida.

[Início](#)

Arroz de Cenoura

Ingredientes

- 4 ou 5 cenouras
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de azeite
- 4 chávenas de água
- Sal q.b.
- 2 chávenas de arroz

Confecção

Leva-se a cebola ao lume a refogar no azeite. Raspam-se as cenouras, ralam-se e juntam-se ao refogado. Deita-se a água e tempera-se de sal. Quando a água estiver a ferver, junta-se o arroz. Tapa-se, reduz-se o lume para o mínimo e deixa-se o arroz cozer durante 12 minutos. Retira-se do lume e deixa-se a descansar 5 minutos antes de servir.

[Início](#)

Arroz de Cogumelos

Ingredientes

Arroz

- 1 cebola pequena
- 2 chávenas de chá de arroz
- 700 ml de água
- 100 ml vinho branco
- óleo

Molho

- 20 gr de manteiga
- 250 gr de cogumelos frescos
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 400 ml de leite
- 100 ml de natas
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado

Confecção

Leve a cebola previamente cortada em pedacinhos a refogar com o óleo numa panela. Junte o arroz, tempere de sal e continue a refogar.

Acrescente a água e cozinhe, deixando a água evaporar. Junte então o vinho, baixe o lume e deixe cozinhar tapado. Corte os cogumelos em lâminas e coloque-os numa frigideira, refogando com a manteiga. Junte a farinha de trigo e deixe tostar.

Adicione o leite lentamente enquanto mexe, as natas e tempere de sal e noz moscada.

Polvilhe com o queijo parmesão, mexendo sempre.

Ao servir o arroz, regue com o molho.

[Início](#)

Arroz com Lentilhas

Ingredientes

- 2 chávenas de chá de arroz
- 2 chávenas de chá de vinho branco (seco)
- 2 chávenas de chá de água
- 1/2 chávena de chá de lentilhas
- Sal q.b.

Confecção

Lave as lentilhas em água corrente, coloque-as numa panela e cubra com bastante água.

Acrescente sal a gosto e leve a panela ao lume alto para ferver. Ao ferver, baixe o lume e deixe cozinhar cerca de 30 minutos ou até que as lentilhas fiquem macias. Escorra a água e coloque as lentilhas num recipiente. Reserve.

Coloque uma panela média em lume brando para aquecer. Acrescente o óleo, a cebola picada e o sal. Refogue cerca de 2 minutos. Acrescente o arroz lavado e refogue por mais 1 minuto.

Junte o vinho branco e a água e deixe o arroz cozinhar por cerca de 20 minutos ou até ficar solto. Retire o arroz do lume e misture com a lentilha reservada. Sirva a Seguir.

[Início](#)

Arroz Chinês

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 chávena almoçadeira de arroz cozido e frio
- Ervilhas cozidas q.b.
- Cenoura em cubos pequenos, cozida q.b.
- Cebolinho e salsa, picados q.b.
- Óleo de soja q.b.
- Óleo de sésamo q.b.
- Óleo de normal q.b.

Confecção

Bata levemente os ovos. Reserve.

Coloque o cebolinho, a salsa, as ervilhas e a cenoura a refogar com um pouco de óleo. Acrescente o ovo e o arroz frio. Mexa bem até que o ovo coza. Junte um pouco de óleo de soja e de sésamo. Envolve bem e sirva.

[Início](#)

Arroz Grego

Ingredientes

- 100 gr de margarina, sem sal
- 1 cenoura, cortada em cubinhos
- 1 pimento verde, cortado em cubinhos
- 1 chávena de chá de ervilhas
- ½ chávena de chá de passas de uvas sem sementes
- 2 cubos de caldo de galinha
- 3 chávena de chá de arroz cozido
- Ramo de cheiros a gosto

Confecção

Derreta a margarina e refogue os legumes. Junte o caldo de galinha, mexendo bem. Adicione por fim o arroz. Refogue por 5 minutos e acrescente o cheiro verde. Sirva a seguir.

[Início](#)

Arroz Russo

Ingredientes

- 100 gr de presunto cortado em pedaços
- 1 maçã picada
- 100 gr de passas sem semente
- 150 gr de queijo mozarella fatiado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 bananas maduras
- Queijo parmesão ralado q.b.
- Polpa de tomate q.b.

Confecção

Confeccione o arroz a seu modo e reserve (tipo arroz branco), mantendo aquecido. Derreta a manteiga juntamente com a polpa de tomate e misture bem. De seguida, junte o arroz, o presunto, a maçã, as passas e continue mexendo. Num pirex, coloque em camadas, cobrindo cada camada com fatias de queijo mozarella. Na última camada coloque rodela de banana e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno para derreter o queijo. Deixe gratinar retire e está pronto para servir.

[Início](#)

Arroz Marroquino

Ingredientes

- 2 chávenas de chá de arroz
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 1 colher de sobremesa de alho móido
- 4 chávenas de chá de água
- ½ chávena de chá de vinho branco de boa qualidade
- 1 colher de café de caldo de galinha esfarelado
- 50 gr de passas branca
- 50 gr de amêndoas torradas sem casca
- 50 gr de ameixas pretas miúdas sem caroço
- 50 gr de presunto cozido cortado em cubos
- 50 gr de cogumelos cortados em lâminas
- 50 gr de damascos doces cortados em lâminas
- 50 gr de tâmaras secas cortadas em lâminas
- 25 gr de pinhões

Confecção

Refogue o arroz com o alho e 1 colher de sopa de manteiga. Acrescente a água e o sal. Quando o arroz começar a secar, acrescente o vinho. Deixe cozer e reserve. Numa frigideira antiaderente, derreta restante de manteiga e junte, pela seguinte ordem, os cogumelos, as amêndoas, o presunto, os pinhões, as ameixas, as passas, as tâmaras e por último, os damascos. Polvilhe com o caldo de galinha, mexendo delicadamente, durante 5 minutos. Misture tudo ao arroz já cozido, misture delicadamente e sirva em seguida.

[Início](#)

Ingredientes

- 250 gr de arroz
- 6 dl de água
- 1 punhado de folhas frescas de hortelã
- 1 punhado de folhas de coentros frescos
- 1 cebola
- 2 pimentas-malagueta
- 75 ml de óleo
- 1 pau de canela
- 4 cravos-da-índia
- Sal q.b.

Confecção

Lave bem o arroz de forma a retirar toda a goma. Pique as folhas de hortelã juntamente com os coentros. Retire as sementes das pimentas, picando bem. Corte a cebola em pedacinhos. Aqueça o óleo numa panela grande e adicione-lhe os cravos-da-índia, a canela e depois o arroz. Mexa bem de forma a cobrir todos os grãos com o óleo. Junte as ervas, as pimentas, a cebola e despeje a água fria. Tempere com sal a gosto. Mexa levemente.

Depois de ferver, reduza o lume e deixe cozinhar com tampa durante aproximadamente 15 minutos. Depois de apagar o lume, deixe a panela bem tapada sobre uma superfície quente por mais 15 minutos. Mexa com um garfo para evitar que os grãos de arroz se quebrem. Pode servir quente ou frio.

[Início](#)

Arroz de Forno

Ingredientes

- 200 gr de arroz
- Fressura de borrego
- 1 tira de toucinho
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 0,5 dl de azeite
- Margarina e vinho branco q.b.
- 1 folha de louro
- ½ colher de café de cominhos
- 1 colher de café de açafraão
- Sal
- Pimenta

Confecção

Limpe e corte em pedacinhos a fressura, tempere com sal, pimenta e cominhos.

Numa caçarola, leve o azeite ao lume com a cebola e o alho picados. Junte a folha de louro e o toucinho cortado em cubos. Deixe alourar e junte então a fressura. Mexa um pouco, com a ajuda de uma colher de pau, e deixe alourar muito bem, sem porém deixar queimar. Deite um pouco de vinho branco e mantenha em lume brando.

Lave e escorra o arroz e junte-o ao preparado. Envolve-o bem na gordura e acrescente-lhe água a ferver. Tempere de sal e junte o açafraão.

Assim que levantar fervura, transfira o arroz para um recipiente próprio para arroz, de barro (ou tabuleiro de barro), untado com margarina.

Leve de imediato ao forno, bem quente, durante 15 a 20 minutos.

Sugestão

Ideal para acompanhar com qualquer assado, especialmente Borrego Assado.

[Início](#)

Arroz Frito com Alho

Ingredientes

- 4 chávenas de arroz
- 5 dentes de alho
- 4 colheres de azeite
- Sal
- Especiarias
- 1 colher de margarina
- Pimenta

Confecção

Junta-se num tacho o azeite com a margarina, quando esta derreter acrescenta-se os alhos picados e deixa-se alourar. Junta-se o arroz no tacho, mexendo sempre até ficar com aspecto de frito. Adicione água quente até tapar o arroz, temperar de sal e especiarias a gosto, deixando cozer.

[Início](#)