

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz de hauçá

Categoria (category): Pão e bolos

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 45m

Refeição (meal): Prato principal

Dificuldade (difficulty): Dificuldade média

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz, 500 gramas de carne seca dessalgada e cozida, 2 unidades de cebola, 2 dentes de alho, 200 mililitros de leite de coco (opcional), 300 gramas de camarão seco, 2 unidades de pimenta-malagueta, azeite de dendê, sal

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Procurando a receita de arroz de hauçá? Aprenda com o TudoReceitas.com hoje mesmo a preparar esse quitute do nordeste! Trazido de África pelo povo hauçá, esse arroz tem a particularidade de ser bastante cozido, passando do ponto, quase desmanchando. O arroz hauçá tradicional é servido com carne seca e molho de acarajé. Confira abaixo o preparo detalhado desse prato baiano!, O primeiro passo dessa receita é cozinhar o arroz. Para isso leve ao fogo uma panela com água e sal e adicione o arroz. No momento em que ferve, adicione o leite de coco para garantir que o arroz fica em papa, uma característica dessa receita. Se não quiser usar o leite de coco, simplesmente fique mexendo o arroz até ficar bem mole., À parte frite a carne seca desfiada ou cortada em pedaços no azeite de dendê, até dourar., Siga preparando agora o molho de acarajé: pique as cebolas e os alhos e refogue em uma outra frigideira com um pouco de dendê. Quando a cebola estiver dourada, acrescente o camarão descascado e a pimenta picadinha., Quando todos os ingredientes estiverem prontos, sirva o arroz de hauçá do seguinte jeito: coloque o arroz no centro de uma travessa, em redor a carne seca e no topo dele o camarão, como na imagem. Pode decorar com coentro e está pronto a ser saboreado!, Gosta da gastronomia baiana? Experimente também as receitas de abará baiano e acarajé da Bahia. Bom apetite e compartilhe conosco sua opinião!