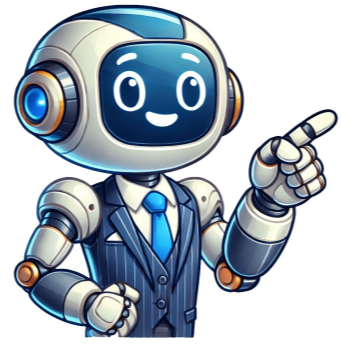


Continue



Arroz de manteiga cremoso

Um prato fascinante (apartamento) e agradável. Custo estimado: 1.31Euros€ (1.31€/porção) Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. No copo da Bimby, coloca-se a cebola e 2 dentes de alho, pica-se 10seg., vel.6.Baixam-se os resíduos, das paredes do copo com a espátula e adiciona-se um pouco de azeite. Refoga-se 5 minutos., 100%, vel.2.Junta-se o cesto com o arroz e um caldo de legumes e coloca-se à água no copo.Programa-se 15m., 100%, vel.4.Vai-se mexendo durante a cozedura e no final envolve-se a manteiga. Glicidos: 238.5g Gord.totai: 20.6g Gord.sat.: 11.7g Proteínas: 27.6g Fibras: 7.5g Açúcar: 3.2g
PFICULDADE: Fácil
CUSTO: Económico
PreparaçãoContents!
Preparaçao2
Dicas de Culinária:3
Perguntas de Culinária: Descasque a cebola e os dentes de alho e pique-os finamente. Leve um tacho ao lume, deixe derreter a manteiga, junto a cebola, os alhos e deixe refogar, tempere com sal e pimenta moída, junto a folha de louro e mexa de vez em quando, até começar a alourar. Adicione depois o arroz e deixe fritar ligeiramente. Junte depois a água, acerte os temperos, como sal e pimenta moída, envolva muito bem. Tape o tacho e deixe cozinhar durante cerca de 10 a 12 minutos. Se necessário, regue com mais um pouco de água quente. Verifique a cozedura e deixe repousar por 5 minutos. Decore a gosto e sirva.
Dicas de Culinária: Op.te por um arroz de grão longo e firme, que mantenha a sua textura ao cozinhar. Para um arroz de manteiga soltinho e saboroso utilize a proporção correta de água e controle o tempo de cozimento. A cebola deve ser refogada até ficar translúcida, sem queimar, para liberar seu sabor adocicado. Cozinhe em fogo baixo e não abra a tampa frequentemente para manter o vapor. Experimente adicionar um ramo de tomilho ou alecrim durante o cozimento. Adicione nozes ou amêndoas torradas no final do cozimento para uma surpresa crocante
Perguntas de Culinária: Qual é a proporção correta de água para o arroz de manteiga?
A proporção ideal de água para o arroz de manteiga é fundamental para alcançar a textura perfeita. Geralmente, a recomendação é usar duas partes de água para cada parte de arroz. Por exemplo, se está a cozinhar 400g de arroz, deve usar aproximadamente 800ml de água. Esta proporção pode variar ligeiramente dependendo do tipo de arroz e da sua preferência quanto à textura. Posso substituir a manteiga por outro tipo de gordura?
Sim, é possível substituir a manteiga por outras gorduras, embora isso altere o sabor final do prato. Azeite ou óleos vegetais podem ser boas alternativas, proporcionando um sabor diferente, mas ainda assim delicioso. Algumas pessoas também usam margarina como substituto. Lembre-se de que a manteiga adiciona um sabor rico e cremoso que é característico do arroz de manteiga. Como evitar que o arroz grude no fundo da panela durante o cozimento?
Para evitar que o arroz grude no fundo da panela, siga estes passos: Use a panela certa: Uma panela de fundo grosso ajuda a distribuir o calor de maneira uniforme. Controle o lume: Mantenha o lume baixo durante o cozimento. Um calor muito alto pode fazer com que o arroz queime ou grude. Evite mexer demais: Mexa o arroz ocasionalmente, mas não com muita frequência. Mexer demais pode quebrar os grãos e liberar amido, tornando o arroz grudento. Mantenha a tampa fechada: Isso ajuda a manter o vapor dentro da panela, cozinhando o arroz de maneira uniforme. É possível adicionar legumes ou outros ingredientes extras ao arroz de manteiga?
Sim, é totalmente possível e até recomendável adicionar legumes ou outros ingredientes para enriquecer o sabor e o valor nutricional do prato. Ingredientes como ervilhas, cenouras picadas, espargos ou cogumelos são ótimas adições. Pode adicionar estes ingredientes juntamente com o arroz para que cozinhem juntos, ou cozinhá-los separadamente e misturar ao arroz já pronto. Isso irá adicionar cor, textura e sabor ao seu arroz de manteiga. Este arroz é diferente do que vem no Livro Base da Bimby, neste faz-se um refogado e fica com um sabor muito mais agradável!! Esta receita é da Luisa Alexandra, um bejinho para ela!!
Ingredientes:2
chávenas de arroz (usei agulha)800gr de água 1 cebola pequena1 dente de alhoAzeite q.b. (mais ou menos 50gr)Caldo Knorr para Arroz (opcional, se não usar temperar com sal)Margarina (1 colher de sopa)Preparação:No copo colocar a cebola e o alho. Picar 5 seg., vel. 5.Juntar o azeite e fazer um refogado 5 min., vel. 1, temp. 100°.Enquanto isso, colocar o arroz dentro do cesto e passar por água morna para o lavar.Quando terminar o tempo juntar a água, colocar no copo o cesto com o arroz já lavado e adicionar o caldo knorr ou o sal.Programar 18 min., vel. 4, temp. 100°.Quando faltermos cinco minutos para acabar o tempo mexer com a espátula (com a máquina a trabalhar, pelo bucal).No final do tempo retirar, colocar numa terrina, juntar uma colher de sopa de margarina e envolver.Fica muito saboroso!
PPrint this post
Receita em vídeo de Arroz de ManteigaIngredientes para 8 pessoas: 1 cebola pequena picada 50g de manteiga 300g de arroz (2 chávenas de chá) 700 ml de água (3 e ½ chávenas de chá) Sal q.b. Preparação: 1. Num tacho leve ao lume a manteiga e a cebola. Mexa e deixe refogar em médio sem deixar alourar. 2. Ao refogado, junte o arroz. Mexa e deixe fritar um pouco até que o arroz fique vidrado. 3. Ao arroz, adicione a água e tempere com sal. Mexa, tape e deixe cozer em lume médio forte aproximadamente 10 minutos. 4. Passado os 10 minutos e quando a água estiver quase toda evaporada, mexa, tape e deixe repousar durante 5 minutos com o lume desligado. Passado os 5 minutos está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!
Valores Nutricionais: Total: Calorias: 1494 kcal | Lipídios: 44g | Hidratos de Carbono: 248g | Proteínas: 26g Por pessoa: Calorias: 186,8g kcal | Lipídios: 5,5g | Hidratos de Carbono: 31g | Proteínas: 3,3g Tempo de preparação: 25 minutos Custo total: 0.60 € | Custo por pessoa: 0.08 € Citação: A receita do arroz de manteiga já foi muitas vezes pedida, pois é um arroz simples que fica bem com quase todos os pratos. Hoje em dia existe uma variedade enorme de arroz, os mais utilizados para esta receita são o carolino, o agulha, e o vaporizado, dependendo do gosto de cada um. Normalmente uso mais o arroz agulha para pratos de carne estufada, guisada e assada. O arroz vaporizado tem a vantagem de manter a textura e sabor nos dias seguintes caso não o consuma todo de uma vez. Na hora de comprar o arroz é muito importante escolher uma marca de referência, pois faz toda a diferença no resultado final. Espero que gostem, bom apetite!
Neuza Costa. Fotografias Ficheiros Anexados Arroz-de-Manteiga-SaborIntenso.pdf (121.6 KB, 510 visualizações)
Conheça o segredo para transformar o simples arroz em uma obra-prima gastronômica com esta irresistível receita de Arroz na Manteiga. Delicadamente refogado em manteiga cremosa e enriquecido com o frescor da salsa picada, cada garfada é uma explosão de sabor que eleva qualquer refeição a um novo patamar de delícia. Permita-se mergulhar nesta experiência culinária que transcende o ordinário, enquanto o arroz absorve a riqueza da manteiga, criando uma harmonia perfeita de texturas e sabores. Esta receita é simples, mas surpreendentemente luxuosa, certamente se tornará um clássico em sua cozinha, deixando todos os que a provarem pedindo por mais.
INGREDIENTES DESSE ARROZ NA MANTEIGA
2 xícaras de arroz branco
4 xícaras de água
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
1/4 de xícara de salsa picada
O modo de preparo desta receita é bem simples e temo certeza que se seguir ele passo a passo vai conseguir fazer sua recetinha, vai ficar maravilhosa.
MOD0 DE PREPAR0 Em uma panela grande, derreta duas colheres de sopa de manteiga em fogo médio. Adicione o arroz à panela e refogue por cerca de 2 minutos, mexendo ocasionalmente, até que os grãos fiquem levemente dourados. Despeje a água na panela e adicione o sal. Mexa bem e deixe ferver. Reduza o fogo para médio-baixo, tampe a panela e cozinhe por cerca de 15 a 20 minutos, ou até que o arroz esteja macio e todo o líquido tenha sido absorvido. Enquanto o arroz cozinha, em uma frigideira pequena, derreta as duas colheres de sopa de manteiga restantes em fogo baixo. Quando o arroz estiver pronto, retire a panela do fogo e deixe descansar por 5 minutos. Depois do tempo de descanso, regue o arroz com a manteiga derretida e polvilhe com a salsa picada. Mexa delicadamente o arroz com um garfo para incorporar a manteiga e a salsa. Sirva o arroz na manteiga quente como acompanhamento de seus pratos favoritos. Aproveite!
Escolha o tipo certo de arroz: O arroz de grão médio ou longo funciona melhor para na manteiga, pois tem uma textura que se presta bem a absorver a manteiga e outros sabores adicionados. Não economize na manteiga: A manteiga é a estrela deste prato, então não tenha medo de usá-la generosamente. Isso adicionará um sabor rico e uma textura cremosa. Refogue o arroz antes de adicionar o líquido: Refogar o arroz no início ajuda a selar os sabores e a criar uma base sólida para o prato. Isso também ajuda a evitar que fique empapado. Adicione caldo ou água quente aos poucos: Ao adicionar líquido, faça-o aos poucos e mexa constantemente. Isso ajuda a garantir que cozinhe uniformemente e absorva o líquido de forma adequada, resultando em grãos macios e soltos. Finalize com ervas frescas e queijo parmesão: Antes de servir, adicione algumas ervas frescas picadas, como salsa/ma ou cebolinha, para adicionar um toque de frescor. Além disso, polvilhar um pouco de queijo parmesão ralado por cima do arroz na hora de servir realça ainda mais o sabor. A minha gente cá de casa prefere arroz simples. Não é apreciadora de arroz com misturas. Já eu gosto muito de juntar legumes ou outros ingredientes que enriqueçam o arroz, mas o meu marido e os meus filhos preferem sempre a versão mais simples de arroz. Por isso faço muitas vezes Arroz de Manteiga. É super simples de preparar e um excelente acompanhamento tanto para carne como para peixe ou simplesmente com um ovo, como adoro!
Ingredientes: | Arroz Carolino
CIGALA | Margarina com sabor a Manteiga | 1 dente de Alho | 1 Caldo de Tempero, usei Knorr
Natura Preparação: Num tacho coloca-se um pouco de margarina, eu gosto de usar margarina com sabor a manteiga, junta-se um dente de alho e o arroz carolino. Convém que se use um arroz de bago curto e que inche bastante, para o arroz ficar bem cremoso. Junta-se o dobro da quantidade do arroz em água e tempera-se a gosto. Pode usar-se simplesmente flor de sal, eu optei por temperar com um caldo natura que tem pedaços de legumes que depois se notam no arroz. Cozinha-se durante uns 10 a 12 minutos, ou o tempo suficiente para ficar o bago de arroz cozinhado. É a variedade de arroz to mais se gosta cá por casa, fica mesmo bom!
Fotos: Panasonic Lumix DMC-TZ70EG-K
Subscribe to get the latest posts sent to your email. Previous slide Next slide Carousel slide Pause slide movement Resume slide movement use left or right arrow keys to navigate the tab, Press Enter or Space to expand or collapse and use down arrow to navigate to the tab content Click to read more about this recipe Includes Your webbrowser is outdated and no longer supported by Microsoft Windows. Please update to a newer browser by downloading one of these free alternatives. 7 dl de água 1 cebola sal 250 g de arroz 50 g de Vaqueiro Sabor a Manteiga Leve a água ao lume com a cebola inteira, descascada, e tempere com sal. Quando estiver a ferver, introduza o arroz, lavado e escorrido. Coza durante cerca de 10 minutos e, ao fim desse tempo, adicione a Vaqueiro Sabor a Manteiga. Mexa com um garfo e deixe cozer mais 5 minutos. Clássica receita de arroz branco com um toque de manteiga, é simples e delicioso e acompanha bem qualquer prato.
Receita De Arroz de Manteiga
Ingredientes Instruções Num pequeno tacho ou caçarola em lume médio desfaiz-se metade da manteiga com a cebola picada e deixa-se alourar, depois junta-se o arroz e deixa-se o arroz ganhar um pouco de cor. Quando o arroz tiver alourado deita-se água quente (o dobro do volume de arroz), seguido de sal grosso e tapa-se o tacho. Quando estiver perto de estar cozido prova-se para ver se o sal estava correcto e ajusta-se o sal e adiciona-se um pouco de pimenta e a restante manteiga, não mexer no arroz muito (pode tornar-se papa), e já está.
Doses: 5 - Tempo: 20 Minutos - Dificuldade: Média - Calorias: 1258 kcal - Gorduras: 102 g ArrozCebolaManteigaPimentaSal Popular Hot Popular Hot Hot Hot Popular Hot Back to Top
O arroz de manteiga cremoso é uma iguaria que combina simplicidade e sofisticação, elevando até os pratos mais simples a um novo patamar de sabor e cremosidade. Com sua textura aveludada e o sabor rico da manteiga, essa receita é perfeita para acompanhar carnes, peixes ou até mesmo ser servido como prato principal. Descubra como preparar esse clássico da culinária que conquista paladares e transforma qualquer refeição em uma experiência memorável. O arroz de manteiga cremoso é especial pela sua textura suave e sabor rico, resultantes da manteiga e da técnica de preparo que o deixa úmido e saboroso. O que é arroz de manteiga cremoso e quais são seus ingredientes principais? O arroz de manteiga cremoso é um prato reconfortante que combina a simplicidade do arroz com a riqueza da manteiga, resultando em uma textura suave e saborosa. Os ingredientes principais incluem arroz de grão curto ou arbóreo, que é ideal para obter a cremosidade desejada, além de manteiga, caldo de legumes ou frango, e queijo parmesão, que adiciona um toque de sabor. Muitas receitas também podem incluir cebola picada para aromatizar e temperos como sal e pimenta a gosto, tornando essa iguaria perfeita como acompanhamento ou prato principal. Como preparar arroz de manteiga cremoso de forma prática e rápida? Para preparar um delicioso arroz de manteiga cremoso de forma prática e rápida, comece cozinhando uma xícara de arroz em duas xícaras de água fervente. Adicione uma colher de sopa de sal e uma colher de manteiga para dar sabor. Assim que a água começar a ferver, reduza o fogo, tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos, ou até que o arroz esteja macio e a água tenha evaporado. Após o cozimento, retire a panela do fogo e adicione mais uma colher generosa de manteiga, misturando bem para que derreta e envolva todo o arroz. Para um toque especial, você pode incorporar ervas frescas ou queijo ralado, que irão realçar ainda mais o sabor cremoso. Sirva quente como acompanhamento de pratos variados e surpreenda a todos com essa receita simples e saborosa! Quais pratos combinam bem com arroz de manteiga cremoso? O arroz de manteiga cremoso é um acompanhamento versátil e reconfortante que realça o sabor de diversos pratos. Uma combinação clássica é com o frango grelhado, cuja suculência e tempero se harmonizam perfeitamente com a cremosidade do arroz. Além disso, a leveza do frango permite que o sabor da manteiga se destaque, criando uma refeição equilibrada e saborosa. Arroz de Cabidela com Frango do Campo: Uma Receita Tradicional e SaborosaOutra excelente opção é servir o arroz de manteiga cremoso com frutos do mar, como camarões ou peixes grelhados. A frescura e a delicadeza dos frutos do mar complementam a textura rica do arroz, tornando cada garfada uma experiência deliciosa. Um toque de limão ou ervas frescas pode elevar ainda mais essa combinação, trazendo um contraste com a cremosidade. Por fim, para os amantes de vegetais, o arroz de manteiga cremoso vai muito bem com legumes assados ou refogados. A doçura dos legumes, como abobrinha, cenoura e pimentões, cria um contraste interessante com a manteiga, enquanto a combinação resulta em um prato colorido e nutritivo. Essa opção é perfeita para quem busca uma refeição leve, mas repleta de sabor. É possível fazer uma versão saudável de arroz de manteiga cremoso? Sim, é possível criar uma versão saudável de arroz de manteiga cremoso, substituindo ingredientes tradicionais por opções mais nutritivas. Em vez de usar manteiga, você pode optar por azeite de oliva ou óleo de coco, que oferecem gorduras saudáveis. Para adicionar cremosidade, experimente incorporar leite de amêndoas ou um pouco de creme de ricota light. Além disso, utilizar arroz integral ou arroz de couve-flor como base não só aumenta o valor nutricional, mas também confere uma textura interessante. Com temperos como alho, cebola e ervas frescas, é possível manter o sabor delicioso, tornando o prato uma escolha saborosa e mais equilibrada. Sabor e Cremosidade em Cada Garfada Descubra uma explosão de sabores e texturas que transformam cada refeição em uma experiência memorável. Nossos pratos são preparados com ingredientes frescos e selecionados, garantindo uma combinação perfeita entre o sabor intenso e a cremosidade irresistível. A cada garfada, você sentirá a harmonia dos temperos e a suavidade que derrete na boca, proporcionando um verdadeiro deleite gastronômico. Venha saborear momentos únicos que vão encantar seu paladar e aquecer seu coração. Escolhendo o Melhor Tipo de Arroz para Arroz de Polvo Guia Definitivo para o Arroz Perfeito Cozinhar arroz perfeito é uma arte que combina técnica e atenção aos detalhes. Comece escolhendo o tipo de arroz adequado, como o basmati ou o arbóreo, e lave-o bem para remover o excesso de amido, garantindo grãos soltos e macios. A proporção de água é fundamental: geralmente, uma parte de arroz requer duas partes de água, mas isso pode variar conforme a variedade. Utilize uma panela com tampa, leve ao fogo médio e, assim que ferver, reduza para fogo baixo, permitindo que o arroz cozinhe lentamente. Após o tempo indicado, deixe descansar por alguns minutos antes de servir, e você terá um arroz perfeito, pronto para acompanhar qualquer refeição. Transforme Seu Prato com Esta Delícia Descubra como transformar suas refeições com um toque especial, trazendo frescor e sabor à sua mesa. Uma receita simples pode fazer toda a diferença, e o segredo está nos ingredientes frescos e na combinação certa de temperos. Experimente incorporar ervas aromáticas e legumes coloridos para criar pratos que não só agradam ao paladar, mas também ao olhar. Ao preparar sua refeição, pense na apresentação. Um prato bem montado pode elevar a experiência gastronômica a um novo nível. Use pratos brancos para destacar as cores vibrantes dos alimentos e adicione um fio de azeite ou um toque de limão para realçar os sabores. Cada detalhe conta, e isso pode transformar uma refeição comum em um verdadeiro banquete. Por fim, envolva-se na experiência de cozinhar. Convidar amigos ou familiares para participar do preparo não só torna a atividade mais divertida, mas também fortalece os laços. Compartilhar uma refeição é uma forma de celebrar a vida, e com essas dicas, seu prato se tornará uma verdadeira delícia que todos vão querer experimentar. Simplicidade e Elegância na Cozinha A cozinha é o coração da casa, um espaço onde a simplicidade se encontra com a elegância. Optar por um design minimalista, com linhas limpas e cores neutras, pode transformar esse ambiente em um verdadeiro refúgio. A escolha de materiais naturais, como madeira e pedra, não só agrega valor estético, mas também traz uma sensação de aconchego e harmonia, tornando a cozinha um lugar agradável para cozinhar e compartilhar momentos. Delícias da Morcela de Arroz: Dicas de Preparação e DegustaçãoAlém disso, a organização é fundamental para manter a beleza e a funcionalidade do espaço. Armários embutidos e prateleiras abertas permitem que utensílios e ingredientes sejam exibidos de maneira ordenada, enquanto acessórios cuidadosamente selecionados complementam a decoração. Assim, a cozinha se torna um espaço que reflete o estilo de vida de quem a habita, unindo praticidade e charme em cada detalhe. O arroz de manteiga cremoso é uma verdadeira explosão de sabor e conforto, capaz de transformar qualquer refeição em uma experiência memorável. Sua textura aveludada e o rico sabor se combinam perfeitamente, tornando-o um acompanhamento ideal para uma variedade de pratos. Experimente essa delícia e descubra como um simples prato de arroz pode elevar sua culinária a um novo patamar.