



# Receita de Arroz frito vietnamita

Por Adelina Oliveira



Foto: Shutterstock

## Ingredientes

- 200g de filé suíno laminado e marinado em 1 colher (sopa) de Nam Pla ou shoyu
- 1/2 colher (chá) de açúcar branco
- 1/2 colher (chá) de molho de ostra
- 1/2 colher (chá) de soyu
- 1/2 xícara (chá) de vagem finamente cortada

- 8 a 10 cubos de abacaxi
- 1/4 xícara (chá) de pimentão vermelho cortado em cubos
- 1/4 xícara (chá) de cenoura cortada em tirinhas
- 2 colheres (sopa) de molho de peixe (Nam Pla)
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- 1 dente de alho cortado
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de arroz de jasmim cozido (ou outro arroz de sua preferência)

## **Modo de preparo**

- Aqueça a wok.
- Coloque o alho e frite até dourar.
- Na mesma panela, frite o porco até selar a carne (ficar dourada por fora e rosada por dentro).
- Em seguida, coloque 1/2 colher (chá) de açúcar branco, 1/2 colher (sopa) de molho de ostra e 1/2 colher (sopa) de shoyu.
- Adicione a vagem e o abacaxi e cozinhe até que a vagem fique macia.

- Adicione o pimentão e a cenoura.
- Incorpore o açúcar e 1 colher (sopa) de Nam Pla.
- Adicione o arroz e sobre ele, coloque o shoyu e o restante do Nam Pla.
- Coloque o arroz já pronto num bowl e decore com folhas de coentro fresco.

Rendimento: 2 porções

 **Arroz**