



# Receita de Arroz vietnamita

Por Arroz Tio João



Foto: Arroz tio João

## Ingredientes

- 4 ramos de capim santo
- 1 1/2 xícara (chá) de Arroz Basmati Tio João
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 500 g de filé mignon cortado em tirinhas

- 2 colheres (chá) de gengibre cortado em cubinhos
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes em cubinhos
- 4 colheres (sopa) de shoyu
- 1 colher (chá) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de mel
- Folhas de 3 ramos de coentro picadas
- 1/2 xícara (chá) de amendoim torrado e picado

## Modo de preparo

- Corte os talos do capim santo em rodelaas muito finas e reserve.
- Pegue as folhas do capim santo e ferva-as junto com 1 litro e meio de água por 5 minutos.
- Retire as folhas, acrescente o arroz, o sal e cozinhe por 10 minutos em água fervente ou até que os grãos fiquem al dente (cozidos, mas ainda firmes).
- Escorra e tempere com a manteiga.
- Aqueça uma wok ou frigideira de ferro e doure as tirinhas de carne no azeite.
- Junte o gengibre, a pimenta e metade das rodelaas de capim santo reservadas.

- Misture o shoyu, o suco de limão e o mel até obter um molho.
- Regue a carne com esse molho e cozinhe em fogo médio por mais 3 minutos.
- Finalize polvilhando o coentro, o amendoim e o restante das rodela de capim santo.
- Sirva em seguida, acompanhado do arroz basmati aromatizado.

**Dica:** Para incrementar o prato, coloque à mesa porções extras de amendoim e pimenta dedo-de-moça sem sementes picada.

Rendimento: 3 a 4 porções

Tempo de preparo: 15 minutos

 **Arroz**

