



Por [Lucas Lima](#), Redator e editor no TudoReceitas. 26 outubro 2018



Quando pensamos na **gastronomia indiana** é impossível não lembrar a grande variedade de especiarias e sabores diferentes do que estamos acostumados. Se você gosta de comidas ricas em sabor e diferentes, não deixe de preparar esta receita de **arroz indiano com especiarias** simplesmente surpreendente! Ela é perfeita para uma ocasião especial, como acompanhamento da ceia de Natal ou do jantar ou almoço de Ano Novo. Confira o passo a passo e experimente!

2 convidados

1h 30m

Acompanhamento

Dificuldade baixa

- 220 gramas de arroz basmati
- 2 anis estrelado
- 3 cardamomo
- 3 cravinhos
- 2 folhas de louro
- 1 pitada de açafrão ou cúrcuma
- ½ colher de café de canela em pó
- ¼ xícara de leite de coco
- ¼ xícara de coentro picado
- 10 folhas de hortelã
- 1 punhado de nozes picadas
- 1 fio de azeite de oliva
- 450 mililitros de água

Também lhe pode interessar: [Arroz com açafrão](#)

Como fazer Arroz indiano com especiarias:

- 1 Comece por **lavar o arroz** usando uma peneira até a água sair limpa. Depois coloque em um bowl, cubra com água fria e deixe por 1 hora.

Dica: Hidratar o arroz é um truque para que ele cozinhe mais rapidamente.





- 3 Leve ao fogo uma panela com o azeite, o anis estrelado, o cardamomo, o cravinho, o louro a canela. **Deixe ferver por 2 minutos**, mexendo de vez em quando, para libertar os sabores.



- 4 Adicione o arroz escorrido na panela e misture bem para **envolver no azeite**.



5 Junte água e espere ferver. No momento em que ferver **junte o leite de coco com o açafrão**, o coentro e a hortelã picada. Misture tudo, tampe e deixe no fogo médio-baixo por 8 minutos. Depois desligue o fogo e deixe tampado por mais 8 minutos.

***Dica:** Para a quantidade indicada de arroz, serão necessários 450 ml de água.*



- 6 Enquanto isso **doure as nozes** numa frigideira sem gordura ou no forno. Adicione-as ao arroz após o tempo de repouso e misture.



7 Está pronto seu **arroz indiano com especiarias**! Rico em sabor e textura para surpreender todos. Sirva como acompanhamento de uma refeição especial e conte nos comentários o que você achou. Bom apetite!

Se você gosta de gastronomia indiana, confira também estas receitas indianas:

[Garam Masala - tempero indiano;](#)

[Peixe ao molho curry indiano;](#)

[Chai indiano original.](#)

