

**BALICHÃO ADAPTADO**  
à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pasta de camarão (em vidro de 340 g (12oz) "Shrimp Sauce" , à venda no bairro chinês de Liberdade;</li> <li>➤ 1 colher (sopa) de pimenta malagueta seca, inteira;</li> <li>➤ 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino preta, em grão;</li> <li>➤ 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino branca, em grão;</li> <li>➤ 50 ml de conhaque;</li> <li>➤ 2 a 3 folhas de louro secas, esmagadas ou cortadas;</li> <li>➤ Cravinho e limão a gosto.</li> </ul>	<p>Numa tigela média, misture a pasta de camarão com os temperos até obter uma mistura homogênea.</p> <p>Guarde em vidros esterilizados, bem fechados e deixe curtir por 7 a 10 dias antes de ser utilizada.</p> <p>Numa frigideira com bastante óleo, refogar 3 a 6 dentes de alho amassado, acrescentar o balichão curtido, pimenta malagueta ou vários outros tipos a gosto, refogar bem e no final misturar com 3 colheres de sopa de açúcar.</p> <p>Deixe esfriar e coloque no vidro bem fechado, pronto para ser utilizado. Conservar sempre bem fechado na geladeira.</p>

**ARROZ CARREGADO**  
à moda da Maria Isabel Pedruco

Ingredientes:	Modo de Preparo:
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 130 g de arroz branco normal;</li> <li>➤ ½ maço de cebolinha picada;</li> <li>➤ 500 ml de caldo concentrado de carne ou galinha;</li> <li>➤ Sal;</li> <li>➤ Óleo;</li> <li>➤ Óleo de gergelim.</li> </ul>	<p>Lave o arroz e deixe de molho por 3 a 4 horas na geladeira, com sal e um fio de óleo;</p> <p>Coe o arroz que estava de molho;</p> <p>Numa panela, junte um fio de óleo e refogue o arroz por alguns minutos. Acrescente o caldo concentrado e cozinhe até ficar uma papa grossa;</p> <p>Numa frigideira pequena, junte um fio de óleo e em fogo alto refogue as cebolinhas, mexendo rapidamente até murchar. Junte ao arroz e misture bem;</p> <p>Rectifique o sal. Acrescente um fio de óleo de gergelim ou a gosto;</p> <p>Verta o arroz para uma travessa de servir, carregando com uma espátula e alisando. Pincele com óleo cozido. Decore a gosto.</p> <p>Acompanha porco balichão tararindo.</p>