

ASSOCIAÇÃO DA CASA DE MACAU - SÃO PAULO
CONFRARIA DA GASTRONOMIA MACAENSE

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP

Maria Isabel Pedruco e Isabel Batalha Airosa
Confeiras da Confraria da Gastronomia
Macaense

Colaboradora: Natércia L. Silva

* SABORES DE MACAU *

Aula: 04 de Agosto de 2013



ARROZ COM CHOURIÇO CHINÊS DEFUMADO
"NÓ MAI FÁN"
à minha moda

Natércia Luz Silva

INGREDIENTES:

- 1 xícara de arroz pulu (nó mai, moti)
- ½ xícara de arroz branco longo fino
- 2 xícaras de água ou caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de camarão miúdo seco
- 6 unidades médias de cogumelo chinês seco
- 3 unidades de chouriço chinês defumado
- Açúcar q.b.
- Sal q.b.
- Óleo vegetal q.b.
- 1 pedaço de gengibre
- Óleo de gergelim q.b.
- 1 colher (chá) de sutate (shoyu) claro
- 2 colheres (chá) sutate escuro ou q.b.
- 2 colheres (chá) de molho de ostra
- 1 xícara de cebolinha picada em rodela

PRÉ-PREPARO:

Camarão seco – Lavar e amolecer os camarões secos em água quente por 40 minutos. Passar por água fria. Secar com pano. Cortar em pedaços pequenos.

Cogumelo - Lavar e deixar de molho na água fria por umas 8 horas . Jogar a água fora. Apertar para extrair todo o líquido. Cortar em cubos e temperar com açúcar, um pouco de sal e óleo.

Chouriço – Cortar o chouriço em quatro no sentido longitudinal. Cortar em cubinhos.

Arroz - Misturar os dois tipos de arroz, lavar e escorrer. Deixar de molho por 30 minutos em água fria o suficiente para cobrir. Escorrer toda a água. Acrescentar duas xícaras de água para cozinhar em panela elétrica de arroz.

PREPARO:

Em wok pré-aquecido em fogo alto, acrescentar 1,5 colher de sopa de óleo e gengibre. Em seguida o chouriço. Saltear por 30 segundos. Acrescentar o camarãozinho e o cogumelo. Saltear por 1 minuto. Descartar o gengibre.

Acrescentar o arroz e em fogo médio misturar com o restante dos ingredientes para juntar os sabores. Provar e acertar o tempero a gosto.