

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

Rolando Maria da Luz
Confrade Representante da ACM-SP

www.casademacausaopaulo.com.br/gastronomia

*** SABORES DE MACAU ***

Aula: 19 de abril de 2015



**Canja Chinesa de
Almôndegas**

por Manuela A. Canavarro Agoston

A canja é originária da China onde é chamada congee. O congee é consumido em quase todos os países asiáticos. Interessante que o congee chinês, ou asiático em geral, pode levar muitos ingredientes diferentes e inclusivamente é frequentemente tomado ao pequeno-almoço. No congee mais comum, o arroz é cozido durante horas até que se dissolva totalmente na água de cozer, resultando uma papa. Mas existem muitas variantes regionais que se distinguem não só pela consistência mais ou menos firme do arroz, mas também pela quantidade de água que levam, podendo ser uma sopa líquida ou uma papa grossa, e pelos outros ingredientes acrescentados ao arroz.

Ingredientes

- 250g de arroz agulhinha
- 2 litros de água ou mais se necessário
- 300g de porco moído (ou vaca)
 1. ¼ de maço de cebolinha verde picada
 2. 1 colher de chá de óleo de gergelim
 3. 1 pitadinha de açúcar
 4. 1 colher de chá de vinho de arroz chinês
 5. 1 pitada de pimenta do reino
 6. ½ colher de chá de maisena
 7. 1-1/2 de colher de sopa de shoyu
- Para acompanhar: cebolinha picada, gengibre cortado em tirinhas finas, coentro (opc.) e óleo de gergelim a gosto

Modo de Preparo

Almôndegas

Misturar tudo muito bem. Deixar descansar para tomar gosto. Fazer bolinhas. Gosto de selar as bolinhas (dar uma leve fritada) para que as mesmas não percam o sabor quando cozidas na canja.

Canja:

1. Deixe o arroz de molho de noite para o dia. Ferva água em uma panela funda. Ao ferver, acrescente o arroz escorrido. Aguarde levantar fervura.
2. Deixe cozinhar durante 30 minutos em lume médio com panela destampada.
3. Em lume brando, com panela parcialmente coberta, cozinhe até a canja começar a engrossar (cerca de 1 hora), mexendo ocasionalmente para a canja não grudar no fundo da panela. Acrescente mais água se necessário.
4. Na última fervura acrescenta-se as bolinhas de carne.
5. Confira o cozimento, não deixando a carne passar do ponto. Experimente e acerte o sal.
6. Sirva a canja acompanhada de cebolinha picada, gengibre cortado em tirinhas finas, coentro (opc.) e óleo de gergelim.