



Receitas



EMOÇÕES
Arroz

EDIÇÃO 02



COM
AMOR
+ mais +
SABOR





A rroz B ronzeado

Ingredientes:

1 xícara e meia de Arroz Arbório EMOÇÕES
1 cebola pequena
1 dente de alho
¾ de xícara de creme de ricota light
1 xícara de cubos de cenoura cozida
1 xícara de cubos de beterraba cozida
1 taça de vinho branco
Caldo de legumes com temperos à gosto

Modo de preparo:

01- Faça um caldo de legumes contendo cebola, alho poró, cenoura, nabo e um mix de temperos de sua preferência. Reserve.

02- Frite a cebola e o alho em três colheres de azeite de oliva, acrescente o arroz EMOÇÕES Arbório, uma colherada de sal e uma taça de vinho branco. Deixe absorver o vinho e vá agregando o caldo lentamente, uma concha por vez até que o líquido seja absorvido e o arroz esteja al dente. Não pare de mexer. Acrescente o creme de ricota light e misture bem. Tampe a panela e deixe tampada por 1 minuto.

03- Enquanto isso, coloque os cubos de cenoura e beterraba para grelhar lentamente deixando-os aquecidos.

04- Distribua uma colherada do risoto em um prato e finalize distribuindo os cubinhos de cenoura e beterraba por cima. Monte seu prato com folhas verdes e sirva. Bom apetite e boa sorte com o bronzeado!




Receitas

Salada do Verão

Ingredientes:

2 xícaras de Arroz Branco EMOÇÕES cozido
1 xícara de salsa e coentro picados
2 xícaras de bolinhas de melão cantalupe e melão pele de sapo
4 finas fatias de presunto parma
Folhas de alfaces variadas

Modo de preparo:

- 01- Em uma tigela misture o Arroz Branco EMOÇÕES ao coentro e a salsa.
- 02- Em pratinhos individuais assente algumas folhinhas de alfaces de cores variadas para fazer uma cama acomodando o restante da salada.
- 03- Distribua uma delicada porção de arroz cobrindo o prato e logo após adicione as bolinhas de melão, finalizando com as fatias de presunto parma.
- 04- Bom apetite e curta o seu verão ao máximo!



Receitas

Tortinha P rai ana

Ingredientes:

- 02 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES já cozido
- 02 xícaras de Farinha de trigo
- 01 xícara de Manteiga
- 02 Gemas de ovo
- 03 xícaras de Siri desfiado
- 01 Cebola roxa média picada
- 03 dentes de Alho picado
- 1/2 Pimentão verde
- 1/2 Pimentão amarelo
- 1/2 Pimentão vermelho
- 01 pimenta dedo de moça
- 01 xícara de Salsa, cebolinha verde e coentro picados
- 01 lata de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão

Modo de preparo:

01- Para preparar a massa da torta, misture delicadamente a farinha de trigo peneirada com a manteiga, faça os movimentos com as pontas dos dedos para não trabalhar muito a massa. Quando ela estiver homogênea, acrescente as gemas e uma pitada de sal. Trabalhe a massa por mais alguns instantes. Coloque-a em um saco plástico ou filme de pvc e leve a geladeira por 30 minutos.

02- Preencha uma forma de torta com a massa até que fique com a espessura de meio centímetro. Com um garfo fure todo o fundo da torta crua e leve para pré-assar durante 18 minutos em forno pré-aquecido a 180°C. Reserve.

03- Para preparar o recheio refogue a cebola no azeite de oliva, acrescente o alho e os pimentões. A seguir inclua o siri e refogue por mais alguns minutos. Adicione o Arroz EMOÇÕES cozido, os temperos, a pimenta picada e o creme de leite. Misture bem. Corrija o sal e reserve.

04- Coloque o recheio de siri na base da torta, polvilhe com queijo parmesão e leve para assar na mesma temperatura de 180°C até que fique levemente dourada. Deixe esfriar um pouco e com cuidado desenforme. Sirva com uma boa salada e bom apetite!




Receitas

A rroz do Caribe

Ingredientes:

3 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES já cozido
Meia xícara de bacon bem tostado
1 xícara de banana cortada em rodela
1 xícara de cebolinha verde
3 colheres de sopa de azeite de oliva

Modo de preparo:

01- Em uma tigela grande, misture bem todos os ingredientes. Reserve alguns bacons, rodela de banana e cebolinha para a finalização do prato.

02- Sirva em um prato bem bonito, decorando com os ingredientes previamente reservados.

03- Você pode servir este prato frio ou quente, ambos ficam uma delícia!

04- Bom apetite!



Taça de Cajuzinho de arroz

Ingredientes:

- 01 xícara de Arroz Branco EMOÇÕES
- 02 xícaras de leite integral
- 01 colher de chá de extrato de baunilha
- 1 e 1/4 de xícara de leite condensado
- 01 xícara de suco de caju concentrado
- 1/2 xícara de castanha de caju

Modo de preparo:

- 01- Cozinhe o Arroz Branco EMOÇÕES em uma panela utilizando o leite integral. Mantenha o fogo baixo até que fique cozido. Com o arroz ainda quente, adicione 1/2 xícara de leite condensado e o extrato de baunilha. Misture bem e leve para refrigeração.
- 02- Em outra panela coloque o restante do leite condensado e o suco concentrado de caju. Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar, até que alcance o ponto de fervura. Baixe o fogo e cozinhe mais 3 minutos. Reserve.
- 03- Para a montagem sirva em taças individuais, iniciando pelo arroz doce na base. Após, cubra com o creme de caju e leve para a refrigeração por 02 horas.
- 04- Decore com castanhas de caju e sirva. Bom apetite!



Ri soto Carinhoso

Ingredientes:

02 xícaras de Arroz Arbório EMOÇÕES
1/2 cebola bem picada
02 dentes de alho picados
01 chuchu cozido, cortado em cubinhos
300g de camarões médios
01 pimenta vermelha picada
03 colheres de chá de páprica picante
04 colheres de sopa de azeite de oliva
03 colheres de manteiga
01 xícara de creme de leite light
Sal e pimenta do reino moída a gosto

Caldo:

01 cebola
02 dentes de alho
02 cenouras
03 talos de salsaõ
1/2 unidade de funcho
Bouquet de ervas, cebolinha, alecrim e tomilho
2 litros de água

Modo de preparo:

01- Para fazer o caldo de legumes, basta colocar todos os ingredientes em uma panela grande e cozinhar por pelo menos 30 minutos em fogo médio. Coar e reservar.

02- Temperar o camarão com a páprica, o alho e o sal. Grelhar rapidamente em uma frigideira, com um pouco de azeite de oliva. Reserve para o final do preparo

03 - Para fazer o arroz, utilize uma panela grande e de preferência de fundo grosso. Inicie grelhando a cebola no azeite de oliva e na manteiga. Acrescente o Arroz Arbório EMOÇÕES e coloque uma concha do caldo de legumes por vez até que seja absorvido. Mexa sem parar. Com, aproximadamente, 15 minutos de cozimento, agregue o camarão, a pimenta e o chuchu. Após dois minutos, acrescente o creme de leite light. Desligue o fogo, mexa bem, prove o sal e tampe a panela por um minutos.

04- Sirva imediatamente decorando com cebolinha francesa bem picada. Bom Apetite!



A rroz Quero Mais

Ingredientes:

- 2 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES
- 1 alho poró picado (parte branca)
- 1 cebola bem picada
- 2 filés de peito de frango cortado em cubos
- 1 xícara de sálvia, salsa e cebolinha picadas
- 1 pimenta dedo de moça
- 2 xícaras de mandioquinha cozida picada em cubos
- 1 molho de couve fatiada bem fininha
- 4 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta do reino moída a gosto
- 4 xícaras e meia de água

Modo de preparo:

- 01- Tempere os cubos de frango com as ervas picadas, a pimenta dedo de moça, sal e a pimenta do reino. Deixe refrigerar por, no mínimo, uma hora.
- 02- Em uma frigideira, grelhe a mandioquinha com um fio de azeite de oliva, sal e pimenta do reino, até que fique crocante e dourada. Reserve para agregar ao final do preparo.
- 03- Em fogo médio, frite os cubos de frango no azeite, até que fiquem dourados. Então, agregue o alho poró e a cebola. Mantenha o fogo médio por mais alguns minutos. Acrescente o Arroz Parboilizado EMOÇÕES e a água quente. Tempere com sal e pimenta. Cozinhe em fogo baixo, por aproximadamente 20 minutos, até que fique soltinho e macio. Junte a couve e a mandioquinha e misture bem. Decore o prato com criatividade, sirva bem quentinho e bom apetite!




Receitas

Salada Expressa

Ingredientes:

03 xícaras de Arroz Branco EMOÇÕES cozido
01 xícara de hortelã fresco picada
1/2 repolho roxo cortado em tiras finas
01 xícara de passas pretas e amarelas
01 iogurte natural
1/3 de xícara de vinagre de vinho tinto
1/4 de xícara de azeite de oliva
Sal

Modo de preparo:

01- Coloque o repolho cortado em uma tigela e escale por 01 minuto em água fervente. Deixe esfriar. Tempere com vinagre de vinho tinto, uma pitada de sal e o azeite de oliva. Leve a geladeira

02- Em outra tigela, misture o Arroz Branco EMOÇÕES já cozido e resfriado com o hortelã, o iogurte natural e as passas. Misture com uma colher até que fique bem homogêneo.

03- Em pratos individuais ou em uma travessa, disponha o arroz na base e coloque o repolho roxo temperado por cima. Decore e sirva!

04- Bom apetite!



Santo B dinho

Ingredientes:

04 xícaras de Arroz Arbório EMOÇÕES cozido
400g de bacalhau dessalgado, cozido, desfiado e refogado no azeite de oliva com meia cebola e 01 dente de alho
03 xícaras de purê de batatas
1/2 xícara de salsa e coentro picados
02 ovos
02 gemas
02 colheres de sopa de farinha de trigo
Pimenta do reino moída
Sal a gosto
Óleo de sua preferência para fritar

Modo de preparo:

01- Em uma tigela misture o purê de batatas, o tempero verde, a pimenta, o sal, os ovos e as gemas. Misture bem. Após, acrescente o Arroz Arbório EMOÇÕES e incorpore-o bem à massa. Então, agregue a farinha de trigo, misturando novamente até resultar em uma massa homogênea. Reserve.

02- Passe óleo nas mãos e coloque uma colher de sopa cheia de massa. Com auxílio dos dedos abra a massa e coloque uma colherada de bacalhau. Feche a massa, moldando em formato de bolinho, sem deixar nenhum recheio excedente. Reserve-os em uma forma e, depois de prontos, leve ao freezer por 20 minutos.

03- Frite em óleo quente, até que fiquem bem douradinhos. Com auxílio de uma escumadeira retire os bolinhos da fritura e coloque-os para escorrer em papel absorvente. Sirva ainda quentinho para não perder a textura. Bom apetite!



Creme de ovos Páscoa

Ingredientes:

- 01 xícara de Arroz Branco EMOÇÕES
- 02 xícaras de leite integral
- 02 colheres de chá de açafrão da terra
- 06 gemas
- 02 xícaras de água
- 09 colheres de açúcar refinado
- 01 colher de chá de extrato de baunilha

Modo de preparo:

01- Faça uma calda não muito espessa com a água e 08 colheres de açúcar, cozinhando durante alguns minutos. Deixe esfriar e reserve.

02 - Cozinhe o Arroz Branco EMOÇÕES com o leite e o açafrão. Aos 12 minutos de cozimento acrescente uma colherada de açúcar refinado, mexa brevemente e cozinhe até que fique macio. Reserve.

03 - Bata levemente as gemas e acrescente na calda resfriada. Volte ao fogo e cozinhe até engrossar levemente, mexendo constantemente.

04 - Misture bem o Arroz ao creme de ovos. Caso seja de seu gosto, polvilhe com canela em pó ou adicione uma canela em pau na montagem de seus pratos. Bom apetite!



Cordeiro ao Cubo

Ingredientes:

- 03 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES
- 6 e 3/4 xícaras de água
- 01 pernil de cordeiro
- 01 xícara de Cenoura em cubos
- 02 cebolas médias em cubos
- 04 dentes de alho bem picado
- 03 tomates em cubos
- 1/2 xícara de alecrim, cebolinha, salsa e orégano
- 1/2 xícara de manjeriço
- 01 folha de louro
- Suco de 01 limão
- Sal a gosto
- 01 colher rasa de sopa de pimenta do reino moída
- 01 colher rasa de sopa de cominho moído
- 04 colheres de sopa de azeite de oliva

Modo de preparo:

01- Corte o pernil em cubos regulares de um centímetro e tempere com as ervas picadas, sal a gosto, a pimenta, o cominho e o suco de limão. Reserve por alguns instantes.

02- Em uma panela grande, coloque o azeite e, em fogo médio, grelhe os os cubos de cordeiro por alguns instantes, então acrescente a cenoura e a cebola e continue grelhando, mexendo por mais 5 minutos. Acrescente o Arroz Parboilizado EMOÇÕES e grelhe, mexendo por alguns instantes. Em seguida, acrescente a água fervente e a folha de louro, corrija o sal, se necessário, tampe a panela e cozinhe por aproximadamente 20 minutos.

03- Para finalizar o preparo, acrescente os cubos de tomate e o manjeriço, mexa até que fique homogêneo e, pronto! Bom apetite!




Receitas

Barrinhas Rústicas

Ingredientes:

- 02 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES
- 06 xícaras de água
- 01 xícara de flocos de arroz
- 01 xícara de aveia em flocos
- 01 xícara de açúcar mascavo
- 03 colheres de mel
- 01 colher de óleo de milho
- 1/2 xícara de castanho do Pará picadas
- 1/2 xícara de passa de uva
- 02 colheres de coco ralado
- 01 colher de canela em pó

Modo de preparo:

01- Cozinhe o Arroz Integral com a água e uma pitada de sal até que fique macio. A seguir acrescente os demais ingredientes e misture bem para que fiquem bem distribuídos na massa das barrinhas.

02- Em uma forma refratária, distribua a massa de arroz integral EMOÇÕES e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 25 minutos. Com uma faca, corte a massa no formato de barrinhas e deixe esfriar. Bom apetite!



Lagosta de São Francisco

Ingredientes:

2 xícaras de Arroz Arbório EMOÇÕES
2 litros de caldo de peixe
4 unidades de Lagosta com casca
Vinho branco seco
01 cebola picada
01 alho poró picado
3/4 de xícara de pimenta biquinho
1/2 xícara de pimenta vermelha picada
01 xícara de salsa e coentro picados
02 colheres de manteiga
03 colheres de azeite de oliva
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

01- Para preparar as lagostas, utilize uma faca afiada e corte-as ao meio, no sentido do comprimento. Em uma caçarola ferva o caldo de peixe, apague o fogo e escale suas lagostas durante 1 minuto. Deixe esfriar e retire o filé de lagosta, guardando a carapaça para ser recheada com o risoto mais tarde.

02- Corte, delicadamente a carne em pedaços grandes e tempere com 01 colher de tempero verde e outra de alho poró, sal, pimenta do reino e pimenta vermelha a gosto. Grelhe por um minuto em uma mistura de 01 colher de manteiga e 01 colher de azeite de oliva. Lembre-se que a frigideira precisa estar bem quente. Reserve para utilizar na finalização do risoto.

03- Prepare o Risoto de Lagosta, grelhando a cebola e o restante do alho poró na manteiga e no azeite de oliva. Agregue o Arroz Arbório EMOÇÕES, 01 colher de chá de sal e o vinho branco e, a partir deste momento, mexa delicadamente sem parar. Coloque 02 conchas de caldo de peixe por vez e mexa até que o líquido seja absorvido. Continue colocando o caldo de peixe conforme descrito até que o arroz esteja no ponto de cozido. Adicione a lagosta, o tempero verde, as pimentas e o creme de leite e mexa bem. Tampe a panela e deixe descansar durante 01 minuto.

04- Recheie as cascas de lagosta com o risoto e decore com ervas, pimenta biquinho e azeite de oliva. Sirva cada casquinha de lagosta sobre uma salada de folhas ou sobre uma pequena porção de risoto. Bom apetite!




Receitas

A rroz com Pequi eA mor

Ingredientes:

- 2 xícaras de Arroz Parboilizado EMOÇÕES
- 4 xícaras e meia de água
- 1 xícara de Pequi
- 1 xícara de cebola picada
- 3 dentes de alho picado
- 2 tomates em cubos
- 1 xícara de cebolinha verde picada
- 4 colheres de Azeite

Modo de preparo:

01- Inicie aquecendo o azeite em uma panela e refogue a cebola até que fique levemente dourada. Após, agregue o alho e o sal e mexa durante mais ou menos um minuto. Então, adicione o Arroz Parboilizado EMOÇÕES e a água, cozinhando durante 15 minutos.

02- Passado o período, inclua o pequi e o tomate, mexa e cozinhe em fogo baixo por mais alguns minutos. Quando o arroz estiver cozido, acrescente a cebolinha picada. Misture bem e sirva em seguida. Bom apetite!



Farofa Maracatu

Ingredientes:

2 xícaras de Arroz Integral EMOÇÕES cozido
1 xícara de carne seca
1 cebola média
4 dentes de alho
Meio pimentão de cada cor
1 xícara de farinha de mandioca torrada
3 ovos cozidos
1 xícara de azeitona
4 colheres de manteiga
Meia xícara de azeite
Pimenta biquinho e malagueta

Modo de preparo:

- 01- Em uma frigideira grande, aqueça a manteiga e o azeite de oliva. Então, refogue a cebola, até que fique levemente dourada.
- 02- Acrescente a carne seca desfiada, o alho e os pimentões e continue grelhando por mais alguns instantes.
- 03- Após alguns instantes coloque o Arroz Integral Emoções, mexa bem, e por fim acrescente as azeitonas.
- 04- Adicione então a farinha de mandioca torrada e os ovos cozidos picadinhos.
- 05- Desligue o fogo, misture mais um pouco e decore com as pimentas para dar um toque final.



Torta do Nordeste

Ingredientes:

Para o arroz de leite:

- 01 xícara de Arroz Branco EMOÇÕES
- 02 xícaras de leite integral
- 1/2 lata de leite condensado
- 01 xícara de suco de abacaxi

Para o Bolo:

- 06 ovos
- 02 xícaras de açúcar
- 01 xícara de água
- 03 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 01 colher de sopa de fermento químico
- Arroz de leite

Para a cobertura:

- 02 xícaras de açúcar
- 02 xícaras de água
- 06 rodelas grossas de abacaxi

Modo de preparo:

01- Prepare o arroz de leite, colocando o Arroz Branco EMOÇÕES e o leite em uma panela. Leve ao fogo médio até que atinja a fervura. Reduza o fogo e cozinhe até que o arroz esteja cozido. Ao final, acrescente o leite condensado e o suco de abacaxi. Misture bem e deixe esfriar para utilizar no próximo passo.

02- Em uma tigela, acrescente os ovos, a água, o açúcar. Misture bem e inclua a farinha de trigo e o fermento. Então, incorpore o arroz de leite e coloque em uma forma de bolo. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C durante 35 a 40 minutos.

03- Em uma panela faça uma calda de caramelo colocando o açúcar e a água e levando a fogo baixo até que reduza e adquira o tom de caramelo.

04- Em uma frigideira, grelhe as fatias de abacaxi até que fiquem levemente douradas. Por fim, acrescente uma calda de caramelo. Reserve.

05- Quando o bolo estiver assado, deixe esfriar um pouco antes de desenformar. Regue o bolo com metade da calda de abacaxi, Distribua as fatias de abacaxi sobre o bolo e coloque o restante da calda. Sirva e bom apetite!



Sopão da Mamãe

Ingredientes:

02 litros de Caldo de frango
1/2 xícara de Arroz Branco EMOÇÕES
01 un Cenoura em cubinhos
01 un Cebola picada
1/2 xícara Ervilhas
1/2 xícara Mandioquinha em cubinhos
1/2 xícara Abóbora em cubinhos
4 colheres(sopa) de Salsa e Cebolinha picada
1/2 xícara de massa colorida
Sal e pimenta de reino a gosto

Modo de preparo:

01- É simples e fácil! Basta colocar todos os ingredientes, menos a massa, em um caldeira e levar ao fogo durante 40 minutos. Nos últimos 10 minutos agregue a massa e sirva bem quentinha. Bom apetite!



Pudim D engoso

Ingredientes:

Para o pudim:

- 01 xícara de Arroz de leite de Arroz Branco EMOÇÕES
- 02 xícaras de Pão francês, em cubos e sem a casca
- 02 xícaras de leite integral
- 01 xícara de leite condensado
- 04 ovos
- 01 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de Passas de uva
- 1/2 xícara de Rum ouro

Para a calda:

- 02 xícaras de açúcar
- 01 xícara de Rum ouro
- 1/2 xícara de passas

Modo de preparo:

01- Para preparar o pudim, coloque o pão em 01 xícara de leite, deixe absorver e reserve. Coloque as passas para hidratar no rum por 01 hora. Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes, menos as passas, mas colocando o rum restante da hidratação, e bata por 04 minutos, reserve.

02- Em uma forma de pudim, coloque 01 xícara de açúcar e meia xícara de água e leve ao fogo do fogão. Caramelize o açúcar segurando a forma com um pano. Gire a forma para caramelizar toda a lateral. Deixe esfriar brevemente e acrescente a massa do pudim, acrescentando por último as passas reservadas e levando para cozimentos em banho-maria durante 01 hora e 15 minutos. Deixe esfriar e leve para a geladeira por no mínimo 04 horas.

03- Desenforme e sirva! Bom apetite!

Panquecas Coração de Mãe

Ingredientes:

12 unidades de massa de panquecas
02 xícaras de Arroz EMOÇÕES Integral cozido
250g carne moída
01 unidade de cebola rouxa
03 dentes de alho
02 tomates picados em cubinhos
01 xícara de salsa, manjeriço e cebolinha
04 colheres de azeite de oliva
500ml de molho de tomates
100g queijo parmesão

Modo de preparo:

01- Para preparar o recheio das panquecas, leve uma frigideira ao fogo médio e grelhe a carne moída no azeite até que fique dourada. Tempere com um pouco de sal e pimenta do reino moída, acrescente a cebola e mexa continuamente até que também esteja com uma cor bem bonita, então agregue o alho e mexa durante 2 a 3 minutos. Coloque o tomate picado, mexa bem e tempere com as ervas picadas. Por fim, adicione o Arroz Integral Emoções, uma concha de molho de tomates e mexa até que fique bem colorido.

02- Recheie as panquecas com o recheio de guisadinho e arroz dispendo numa travessa, regue com o molho de tomates e polvilhe o queijo parmesão. Leve ao forno e sirva bem quentinhas. Bom apetite!




Receitas



A arroz de forno Cafune

Ingredientes:

- 04 xícaras Arroz Parboilizado Emoções cozido
- 01 xícara de Presunto cozido cortado em cubinhos
- 01 xícara de Champignon laminado em conserva
- 1/2 xícara de azeitonas pretas
- 1/2 xícara de salsa e cebolinha picadas
- 01 xícara de nata fresca
- 01 xícara de Queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

01- Em uma tigela grande, misture o Arroz parboilizado Emoções cozido com a nata, a seguir acrescente o presunto, o champignon e os temperos frescos. Então, escolha uma travessa que possa ir ao forno e despeje o arroz. Polvilhe o queijo parmesão e leve ao forno pré-aquecido a 180°C, durante 25 minutos. Por fim, decore com as azeitonas pretas e sirva bem quentinho. Bom apetite!

