

PINEAPPLE RICE (ARROZ COM ABACAXI TAILANDÊS)

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de coentro picado ou salsinha
1 colher (sopa) de paprica picante ou doce (pode ser substituída por cúrcuma ou urucum)
4 colheres (sopa) de óleo vegetal
1 miolo de abacaxi em cubinhos
1 xícara (chá) de pimentão cortado em cubos (vermelho ou amarelo)
1 xícara (chá) de castanha-de-caju em pedaços bem pequenos (150 g)
1 cebola média picada
500 g de camarão cinza grande ou 600 g de peito de frango picado em cubos
2 ovos mexidos (já preparados)
4 xícaras (chá) de arroz cozido
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
1 colher (sopa) de gengibre picado
2 colheres (sopa) de shoyu
1 colher (chá) de pimenta sriracha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi ao meio e retire o miolo, de forma que o abacaxi vire uma espécie de tigela.
Reserve as cascas e corte a polpa em retângulos pequenos.
Em uma frigideira grande, aqueça o óleo e refogue o alho junto com o gengibre.
Acrescente a cebola e doure os cubos de frango ou Camarão.
Inclua os pimentões, o abacaxi, a páprica, o shoyu e a pimenta Sriracha.
Refogue até que os pimentões e o abacaxi fiquem levemente amolecidos e percam um pouco do caldo.
Acerte o sal.
Adicione o arroz cozido, os ovos mexidos, cebolinha e a salsa.
Mexa até tudo ficar homogêneo.
Cozinhe por mais alguns instantes até tudo se incorporar e desligue o fogo.
Junte o coentro, a cebolinha e as castanhas de caju.
Coloque o arroz dentro do abacaxi.
Embrulhe em papel alumínio e leve ao forno preaquecido por 30 min (ou churrasqueira).

Decore com uma bolinha de coentro e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14040-pineapple-rice-arroz-com-abacaxi-tailandes.html>