PINEAPPLE RICE (ARROZ COM ABACAXI TAILANDÊS)

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de coentro picado ou salsinha

1 colherer (sopa) de paparica 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