A MELHOR RECEITA DE GOHAN (ARROZ JAPONÊS)

INGREDIENTES

1 xícara de arroz momiji

água

MODO DE PREPARO

Lave o arroz delicadamente de 3 a 4 vezes para tirar um pouco do amido.

Coloque em uma panela e cubra de água até 2 dedos acima do arroz e deixe o arroz descansar na água por 30 minutos, para que ela possa atingir o centro de cada grão.

Leve a panela ao fogo com a tampa semiaberta e cozinhe em fogo alto até começar a secar, sempre acompanhando para não queimar.

Abaixe o fogo (quase apagando) e deixe por mais 10 minutos.

Desligue o fogo, deixe abafando por 15 minutos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26500-a-melhor-receita-de-gohan-arroz-japones.html