

PUDIM DE ARROZ INDIANO COM PISTACHES (COZINHA INDIANA)

INGREDIENTES

- 25 g arroz basmati (grão longo arroz indiano)
- 1/2 xícara de chá de leite gordo ou integral
- 200 ml leite evaporado gordo em lata ou creme de leite fresco (mesma medida)
- Manteiga para untar
- 1 vagem cardamomo, apenas a semente
- 1 pedaço canela em cavaco pequena
- 10 g açúcar refinado
- 10 g amêndoas, em lascas, torradas
- 10 g pistaches descascados, grosseiramente picados

MODO DE PREPARO

Aquecer previamente o forno a 150°C.

Colocar o arroz, o leite gordo e o leite evaporado numa panela pequena, de fundo grosso e cozinhar com cuidado, para não deixar a mistura ferver.

Cozinhar destampado, durante 10 minutos. Untar uma travessa refratária com manteiga. Transferir a mistura de arroz para a travessa e depois adicionar as sementes de cardamomo, a canela, o açúcar, as amêndoas e os pistaches.

Reservar pistache para guarnecer.

Cozinhar no forno durante 2 horas, ou até estar tudo reduzido a uma massa espessa, mexendo de 30 em 30 minutos.

Retirar o cavaco de canela.

Servir quente ou frio, decorado com os pistaches reservados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55059-pudim-de-arroz-indiano-com-pistaches-cozinha-indiana.html>