

Receitas
REI
ARTHUR
1 Edição





Do campo
à sua mesa com
a **Qualidade**
e **Sabor**
de sempre!



Neste livro, reunimos 24 receitas especiais preparadas pela **chef Cátia Leal Silveira**, Professora de Gastronomia do SENAC-RS.

Elas foram elaboradas com carinho para inspirar momentos de aconchego e sabor na sua mesa.

Aproveite!



Risoto de cerveja com bacon

Ingredientes:

- 200g de **Arroz Rei Arthur Carnaroli**;
- 1/2 cebola picada em pequenos cubos;
- 2 dentes de alho ralado;
- 100g bacon em cubos médios;
- 100ml de cerveja artesanal;
- 50g de manteiga gelada;
- 50g de queijo parmesão ralado;
- 2 litros de caldo de legumes;
- Azeite de oliva a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, frite o bacon até começar a dourar. Retire o bacon e reserve. Na mesma panela, usando a gordura do bacon, refogue a cebola e o alho. Adicione o arroz e refogue bem. Em seguida, adicione a cerveja e mexa. Aos poucos, vá acrescentando o caldo quente, mexendo sempre, até que o arroz fique al dente e o risoto atinja a cremosidade desejada. Desligue o fogo e finalize com manteiga, parmesão e o bacon reservado.



Confira como
fazer o caldo
de legumes



Arroz
REI 
ARTHUR
Carnaroli



Risoto de tomate

Ingredientes:

- 200g de **Arroz Rei Arthur Carnaroli**;
- 1 lata de tomate pelati;
- 2 tomates grandes sem pele e sem semente cortados em cubos;
- 80ml de vinho branco seco;
- 1/2 cebola picada;
- Azeite de oliva a gosto;
- 50g de manteiga gelada;
- 50g de parmesão ralado;
- Caldo de legumes;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Coloque o azeite e as cebolas em cubos em uma panela, refogue no fogo médio até que fiquem translúcidas. Adicione um pouco mais de azeite na panela e refogue o arroz. Sele bem o grão sem deixar queimar e adicione o vinho branco. Espere evaporar e depois adicione o tomate pelati, misturando muito bem. Em seguida, adicione o caldo aos poucos, mexendo sempre. Faça isso até o arroz ficar al dente e cremoso. Depois, acrescente os tomates em cubos ou tomates cerejas. Por fim, desligue o fogo e finalize com manteiga e parmesão. Se for preciso, adicione mais caldo para acertar a cremosidade. Condimente com sal e pimenta se necessário.



Glúten
free



porções

Confira como
fazer o caldo
de legumes



Arroz
REI
ARTHUR
Carnaroli



Risoto de Atum

Ingredientes:

- 200g de **Arroz Rei Arthur Cateto Integral**;
- 1/2 cebola picada;
- 2 dentes de alho ralado;
- 50g de manteiga gelada;
- 50g de queijo parmesão ralado;
- 1 lata de atum sólido;
- Caldo de legumes;
- Azeite de oliva a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Para o caldo, em uma panela adicione todos os ingredientes e leve ao fogo, sem deixar ferver, por 40 minutos. Coe e reserve o líquido do cozimento. Para o risoto, coloque as cebolas em cubos em uma panela, e refogue até que fiquem translúcidas. Adicione o alho ralado, 2 colheres de sopa de atum sólido, arroz, e refogue. Se necessário, adicione um pouco mais de azeite. Sele bem o grão sem deixar queimar e adicione o vinho branco. Espere o vinho evaporar adicionando o caldo aos poucos, mexendo sempre. Faça isso até o arroz ficar al dente e apresentar cremosidade. Por fim, desligue o fogo e finalize com manteiga e parmesão, o restante do atum, tempere com sal e pimenta (se necessário). Se for preciso, adicione mais caldo para acertar a cremosidade.



Glúten
free



Confira como
fazer o caldo
de legumes



Arroz
REI
ARTHUR
Cateto Integral



Arancini de costela

Ingredientes:

- 200g de **Arroz Rei Arthur Carnaroli**;
- 800g de costela com pouca gordura, cozida e desfiada;
- 80ml de vinho branco seco;
- 1 alho-poró;
- 1/2 cebola picada;
- Azeite de oliva a gosto;
- 50g de manteiga gelada;
- 50g de parmesão ralado;
- 1,5 l de caldo de legumes;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Para preparar o risoto, aqueça o azeite em uma panela e refogue as cebolas e o alho-poró em fogo médio até que fiquem translúcidos. Adicione um pouco mais de azeite e refogue o arroz, selando bem os grãos sem deixá-los queimar. Em seguida, adicione o vinho branco e espere que evapore. Acrescente a costela desfiada e misture bem. Aos poucos, vá adicionando o caldo, mexendo sempre, até que o arroz fique al dente e bastante cremoso. Desligue o fogo e finalize com manteiga e parmesão, ajustando o sal e a pimenta, se necessário. Reserve o risoto na geladeira até esfriar completamente. Depois, modele bolinhos e achate-os levemente. Aqueça uma frigideira, adicione um fio de azeite e doure os bolinhos de ambos os lados. Sirva com o molho de sua preferência.



Glúten
free



Confira como
fazer o caldo
de legumes



Arroz
REI
ARTHUR
Carnaroli



Arroz verde

Ingredientes:

- 400g de **Arroz Rei Arthur Parboilizado**;
- 30g de cebola picada;
- 15g de azeite;
- 1 maço de espinafre;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Comece higienizando os espinafres e coloque-os em uma panela com bastante água salgada e fervente, deixando por 20 segundos. Em seguida, retire-os e mergulhe-os em água gelada. Escorra bem e bata os espinafres no liquidificador, e reserve. Em uma outra panela, aqueça um pouco de óleo e refogue a cebola. Adicione o arroz parboilizado, cubra com água e acrescente o espinafre batido. Tempere com sal e pimenta a gosto e cozinhe até que o arroz atinja o ponto desejado.



Glúten
free



Lactose
free



porções

Arroz
REI
ARTHUR
Parboilizado



Arroz com frango cremoso

Ingredientes:

• 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Integral** • 6 xícaras de caldo de frango para o arroz e 1 xícara de caldo de frango para as sobrecoxas • 1 maço de talos de salsa (apenas o talo) • 1 folha de louro • Sal e pimenta para condimentar • 4 sobrecoxas desossadas • 1 cebola roxa pequena • 3 dentes de alho em lâminas • 1 colher de sopa de shoyu • 1 caixa de creme de leite • 200g de cogumelos portobello em fatias.

Modo de preparo:

Comece colocando azeite em uma panela e sele o arroz. Em seguida, adicione o caldo de frango e tempere com um pouco de sal. Deixe cozinhar até o arroz absorver o caldo. Se necessário, adicione um pouco mais de caldo para garantir que o arroz cozinhe adequadamente. Quando o líquido tiver sido absorvido, desligue o fogo, tampe a panela e deixe o arroz descansar por 10 minutos. Após esse tempo, solte o arroz com um garfo e misture os talos de salsa picados, garantindo que o arroz fique bem soltinho. Enquanto isso, tempere as sobrecoxas com um pouco de sal. Em uma frigideira, coloque as sobrecoxas com a pele voltada para baixo. Sele até que fiquem douradas dos dois lados, depois reserve. Na mesma frigideira, adicione o alho, a cebola, os cogumelos e o shoyu, e refogue até que tudo esteja bem cozido. Em seguida, adicione o creme de leite e o caldo de frango, e coloque as sobrecoxas de volta na frigideira. Cozinhe até que o molho reduza e adquira uma consistência cremosa.



Arroz
REI
ARTHUR
Integral



Arroz Alla Puttanesca

Ingredientes:

- 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Cateto Integral** cozido;
- 1 colher (sopa) azeite de oliva;
- 1 cebola média picada;
- 3 dentes de alho;
- 8 azeitonas pretas picadas em pedaços grandes;
- 3 anchovas;
- 2 colheres de alcaparras (lavadas para retirar um pouco da salga);
- 1 pitada de pimenta calabresa;
- 1 lata de molho de tomate pelati;
- 2 tomates sem pele e sem sementes picados em cubos médios;
- 1 pitada de sal;
- Salsinha fresca para finalizar.

Modo de preparo:

Cozinhe o Arroz Rei Arthur Cateto Integral até que os grãos estejam macios. Ao final do cozimento, reserve uma xícara da água e desligue o fogo, mantendo a panela fechada por cerca de 5 minutos. Reserve o arroz cozido. Em uma panela, adicione o azeite e refogue a cebola até que ela fique translúcida. Logo em seguida, acrescente o alho, as anchovas e as alcaparras, deixando que tudo refogue levemente para liberar os sabores. Depois, adicione as azeitonas e o tomate pelati, misturando bem os ingredientes. Em seguida, incorpore o arroz cozido e a água do cozimento que havia sido reservada, mexendo delicadamente para que todos os sabores se misturem de maneira uniforme. Por fim, finalize o prato adicionando os tomates frescos picados e a salsa.



Glúten
free



Lactose
free



Arroz
REI
ARTHUR
Cateto Integral



Arroz sulista

Ingredientes:

• 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Nobre** • 2 colheres (sopa) azeite de oliva • 1 xícara de manjerona picada • 1,2 kg de charque dessalgado • 1 cebola grande picada • 3 dentes de alho • 1 kg de tomate cereja • 100ml de azeite de oliva • 300ml de óleo de canola • 1 colher de chá de açúcar • 1 dente de alho • 1 ramo de alecrim • sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, aqueça uma colher de azeite e sele o arroz. Tempere com sal e adicione água quente, cobrindo o arroz com 2 cm de líquido. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio até que a água seque. Depois, desligue o fogo e mantenha a panela fechada por 3 a 4 minutos. Em outra panela aquecida, coloque 1 colher de azeite e a manjerona. Desligue o fogo, adicione o arroz e misture bem, reservando-os para uso posterior. Em seguida, em uma panela de pressão, refogue a cebola e o alho, adicione o charque e cubra com água. Cozinhe sob pressão por 30 minutos, até que o charque esteja macio e desfiando. Em uma forma pequena, coloque os tomates cereja e tempere com sal, pimenta, açúcar, alecrim e alho. Cubra com azeite e óleo, e asse no forno a 150°C por 45 minutos. Para servir, disponha o arroz com o charque e os tomates confitados. Por fim, desligue o fogo e finalize com manteiga e parmesão. Se for preciso, adicione mais caldo para acertar a cremosidade. Condimente com sal e a pimenta se necessário.



Glúten
free



Lactose
free



porções

REI
ARTHUR
Arroz Nobre



Arroz com couve e castanha do pará

Ingredientes:

- 400g de **Arroz Rei Arthur Nobre**;
- 2 dentes de alho picados;
- 2 litros de caldo de legumes;
- 1 maço de couve cortado em tiras fininhas;
- 1/2 xícara de castanhas do Pará tostadas e picadas;
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela, refogue a cebola até que fique levemente dourada. Em seguida, adicione o alho e, logo depois, acrescente o arroz. Cozinhe até que o arroz esteja al dente. Desligue o fogo, tampe a panela e deixe o arroz descansar por 10 minutos. Passado esse tempo, solte os grãos de arroz com a ajuda de um garfo e adicione as couves. Misture delicadamente para incorporar todos os ingredientes. Finalize o prato com as castanhas tostadas.



Glúten
free



Lactose
free



porções

Confira como
fazer o caldo
de legumes



REI 
ARTHUR
Arroz Nobre

Arroz de mostarda com costela suína

Ingredientes:

- 400g de **Arroz Rei Arthur Parboilizado**;
- 30g de cebola picada;
- 15g de manteiga;
- 1250 ml de caldo de legumes;
- 2 colheres de sopa de mostarda com sementes;
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo: Em uma panela, frite a cebola na manteiga. Adicione a mostarda, e logo em seguida o arroz. Misture e refogue bem. Acrescente o caldo quente e tempere com sal e pimenta. Cozinhe até o arroz estar no ponto desejado (25 a 30 minutos), e se necessário adicione mais caldo. Sirva o arroz acompanhado da costela suína assada.

Ingredientes para costela suína: • 1,2kg de costela suína • Sal a gosto • Pimenta do reino a gosto • Ervas frescas a gosto (sálvia, alecrim, tomilho, salsa e orégano) • 25g de pó de alho • Páprica doce a gosto • Azeite a gosto • Cerveja Pilsen 350ml • 1 colher de sopa de mel.

Modo de preparo: Faça uma marinada com todos os ingredientes. Mergulhe a costela suína e deixe por 6 horas. Depois, retire a costela da marinada, e embrulhe em alumínio. Em seguida, coloque a costela embrulhada em uma forma e leve ao forno por 1 hora. Enquanto isso, em uma panela, coloque o líquido coado da marinada e leve ao fogo para reduzir. Abra o papel alumínio com a costela e pincele com o caldo reduzido da marinada. Deixe no forno por mais 30 minutos ou até estar dourado e soltando do osso.





Arroz
REI ARTHUR
Parboilizado

Hambúrguer de salmão

Ingredientes:

• 1/2 xícara de **Arroz Rei Arthur Cozinha Japonesa** • 1 xícara de água • 2 colheres (sopa) de vinagre de arroz • 1 colher (sopa) de açúcar • 1 colher (chá) de sal • 100g de farinha panko para empanar • Óleo para fritar • 180g de salmão fresco em cubos • 2 colheres (sopa) de cream cheese • 2 colheres de cebolinha picada • Pepino agri-doce a gosto • alface americana • 2 rodela de tomate • Brotos.

Modo de preparo:

Lave o arroz várias vezes com as mãos até que a água saia transparente. Em seguida, cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos. Após esse tempo, apague o fogo e deixe o arroz tampado por 10 minutos. Enquanto o arroz cozinha, coloque o vinagre e o açúcar em uma pequena panela e leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva completamente. Depois de cozido, espalhe o arroz em uma assadeira e regue com a mistura de vinagre. Misture delicadamente com uma espátula para incorporar o tempero. Com o arroz ainda morno, modele duas porções em forma de hambúrguer, formando discos circulares e achatados com cerca de 2 cm de espessura. Umedeça as mãos para facilitar a modelagem, passe o arroz na farinha e frite em óleo quente até que esteja dourado e crocante. Em uma tigela, misture o salmão picado com a cebolinha e o cream cheese. Modele a mistura em formato de hambúrgueres. Para a montagem, coloque uma das peças de arroz empanado em um prato. Sobre ela, adicione o salmão com cream cheese, as rodela de tomate, a folha de alface americana e o pepino agri-doce. Cubra com a outra peça de arroz empanado, formando um hambúrguer.





Onigiri

Ingredientes para o arroz:

• 1 xícara de **Arroz Rei Arthur Cozinha Japonesa** • 1 e 1/2 xícara de água • 1 colher (chá) de alho em pó • 1 colher (chá) de cebola em pó • 2 colheres (sopa) de vinagre de arroz • 1 colher (sopa) de açúcar • 1 colher (chá) de sal.

Modo de preparo do Arroz: Lave o arroz várias vezes com as mãos até a água ficar transparente. Coloque em uma panela a água, o sal, a cebola em pó e o alho em pó, misture e leve ao fogo até ferver. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 15 minutos. Apague o fogo e deixe tampado por 10 minutos. Em seguida, coloque em uma pequena panela o vinagre e o açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver. Espalhe o arroz cozido em uma assadeira e regue com a mistura de vinagre, misturando delicadamente com uma espátula.

Ingredientes para o bolinho: • 2 unidades de alga Nori cortada em pedaços • 150g de salmão em cubos selados • 50g de Cream cheese • 1 colher (sopa) de Cebolinha verde picada • Sal e pimenta a gosto • Arroz para sushi morno.

Montagem dos bolinhos: Em um recipiente, misture o salmão, o cream cheese, a cebolinha e condimente com sal e pimenta. Pegue uma pequena porção de arroz para sushi ainda morno, modele em forma de bolinhas, faça um furo no centro e coloque uma colher de chá de recheio. Para facilitar, tenha junto um recipiente com um pouco de água, umedeça as mãos e modele os bolinhos dando o formato de triângulo. Por fim, envolva os bolinhos em tiras de alga Nori, e sirva.



Glúten
free





Caldo quente

Ingredientes:

- 250g de **Feijão Preto Rei Arthur**;
- 2 dentes de alho picados finamente;
- 1 colher de (sobremesa) de banha;
- 1 cebola pequena picada finamente;
- 3 colheres de alho-poró picado;
- 3 colheres de salsão picado;
- 1 tomate picado;
- 1 folha de louro;
- Suco de 1 laranja;
- Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo:

Em uma panela aquecida, adicione um fio de azeite e refogue a cebola, o alho-poró e o salsão até que estejam bem dourados. Em seguida, adicione o feijão cozido e bata tudo no liquidificador até obter um purê homogêneo. Volte o purê para a panela e acrescente o caldo reservado, o suco de laranja, a folha de louro e os tomates picados. Cozinhe a mistura até que todos os sabores estejam bem incorporados e o caldo esteja bem encorpado. Ajuste o tempero com sal a gosto e sirva.



Glúten
free



Lactose
free



Feijão
REI
ARTHUR
Premium



Feijão carregado

Ingredientes:

- 500g de **Feijão Vermelho Rei Arthur**;
- 2 colheres de óleo de canola;
- 100g de costela suína defumada;
- 150g de bacon em cubos médios;
- 100g de linguiça suína fininha;
- 1 cebola picada finamente;
- 4 dentes de alho picado;
- 1 folha de louro;
- 2 colheres de sopa de manjerona picada;
- 1 pedaço pequeno de pimenta-de-moça (opcional);
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Comece deixando o feijão de molho em água por 6 horas, trocando a água pelo menos uma vez durante esse período. Após o período de molho, cozinhe o feijão em uma panela de pressão até que esteja macio, mantendo bastante caldo. Enquanto o feijão cozinha, aqueça uma panela e adicione um fio de azeite. Sele o bacon até que esteja dourado de todos os lados. Em seguida, adicione a cebola e refogue até que fique translúcida. Acrescente o alho, a manjerona, o louro, a pimenta dedo-de-moça, e refogue bem para liberar os aromas. Junte o restante da carne e o feijão cozido à panela. Deixe cozinhar até que o caldo adquira uma consistência mais encorpada. Ajuste o tempero com sal a gosto e mexa bem para incorporar todos os sabores.



Glúten
free



Lactose
free



porções



Feijão
REI
ARTHUR
Premium

Torta de Arroz Integral

Ingredientes:

- 1 xícara de **Arroz Rei Arthur Agulhinha Integral** cozido;
- 1 massa folhada em rolo;
- 80g de bacon picado em cubos;
- 100g de nata fresca;
- 50g de tomate seco picado;
- Folhas de rúcula a gosto;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- 2 ovos.

Modo de preparo:

Em uma panela quente, refogue o bacon até ficar levemente dourado e reserve. Bata levemente os ovos e a nata, adicione o tomate seco, o bacon, e o arroz integral cozido. Misture tudo muito bem e tempere com sal e pimenta. Em seguida, cubra o fundo e as laterais de uma forma redonda de 20 cm com fundo removível utilizando a massa folhada, e sobre a mesma coloque a mistura do recheio e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até que a massa e o creme estejam dourados. Sirva com folhas de rúculas.



Glúten
free





Arroz
REI
ARTHUR
Integral

Arroz em Camadas

Ingredientes: • 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Nobre** • 1/2 cebola picada finamente • 2 dentes de alho finamente picados • 2 colheres (sopa) azeite de oliva • Sal e pimenta a gosto.

Modo de preparo: Descasque e pique a cebola em pequenos cubinhos. Ferva cerca de 4 xícaras de água e reserve. Em seguida, leve uma panela ao fogo médio. Quando estiver quente, regue o azeite e adicione a cebola picada. Coloque uma pitada de sal e refogue a cebola até murchar, acrescente o arroz e mexa bem para envolver os grãos no azeite. Tempere com sal e pimenta do reino. Após, adicione 4 xícaras de água fervente ao arroz e misture, deixando cozinhar em fogo médio sem mexer. Quando a água atingir o mesmo nível que o arroz, baixe o fogo e deixe a panela tampada até o arroz absorver toda a água. Por fim, desligue e mantenha a panela de arroz fechada por 5 minutos para que os grãos terminem de cozinhar no próprio vapor.

Ingredientes para o recheio de frango: • 1kg de peito de frango cozido e desfiado • 1 xícara de água do cozimento do frango • 200g tomates • 100g cebolas • 100g pimentão verde • 50ml de óleo • 30g de farinha de trigo • 1 molho de tempero verde • Orégano, pimenta e sal a gosto.

Modo de preparo: Coloque o peito de frango em uma panela de pressão e tempere a seu gosto. Complete com água e leve ao fogo por 20 minutos, após pegar pressão. Desfie o frango e reserve um pouco do caldo do cozimento. Em uma panela refogue a cebola, o tomate e os pimentões, tempere com sal, orégano e pimenta. Misture o peito de frango, o caldo do cozimento e a farinha, e deixe cozinhar até obter um molho encorpado. Por fim, finalize com o tempero verde.

Montagem: Em um refratário monte as camadas de arroz e recheio. Comece colocando uma camada de molho no fundo do refratário, em seguida, uma camada de arroz, e na sequência uma camada de frango com molho. Repita a camada de arroz e depois a de frango. Finalize com queijo e orégano, leve ao forno por 20 minutos ou até ser gratinado.



porções



Glúten
free

REI
ARTHUR
Arroz Nobre



Pastel com massa de arroz

Ingredientes:

• 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha** cozido • 1 xícara de água morna • 1 xícara de leite • 2 colheres (sopa) de manteiga • 2 colheres (sopa) de açúcar • 1 colher (sopa) de sal • 1 colher (sopa) de fermento biológico • 8 xícaras de farinha de trigo • 2 ovos.

Modo de preparo: Bata no liquidificador o arroz, a água, o leite e os ovos. Em uma bacia coloque a mistura e adicione os demais ingredientes. Amasse até desgrudar das mãos e deixe crescer até dobrar de volume. Em seguida, faça bolinhas com a massa, abra com o rolo, recheie e feche em formato de pastel, pincele ovo batido e deixe crescer novamente. Asse em forno médio (180°C) preaquecido por 25 minutos ou até dourar.

Ingredientes do recheio: • 1/2 cebola picada finamente • 700g de carne moída • Salsinha a gosto • Tomate sem pele e sem semente picado em cubos • 1 ovo cozido picado • Sal e pimenta do reino a gosto • Azeite de oliva.

Modo de preparo: Cozinhe o ovo e pique em um recipiente. Em uma panela aquecida. Coloque um fio de azeite e refogue a carne, até ficar bem solta. Em seguida, adicione a cebola, o sal e a pimenta. Por fim, desligue o fogo e finalize com a salsa, os tomates e o ovo.





Bolinho de arroz com linguiça

Ingredientes:

- 2 xícaras de **Arroz Rei Arthur Nobre** cozido;
- 200g de linguiça;
- 1 batata;
- 2 ovos;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- Cheiro verde a gosto;
- 1/2 xícara de cebola ralada;
- 1 tomate sem pele e sem sementes cortado em cubos;
- 1 colher (sopa) de fermento químico;
- Sal e pimenta do reino a gosto;
- Água (o necessário);
- Óleo para fritura.

Modo de preparo:

Retire a pele da linguiça e pique em pequenos pedacinhos. Refogue e reserve. Em seguida, rale a batata, junte o arroz cozido, os ovos, a farinha, o cheiro verde, os tomates, a cebola, o fermento, a linguiça refogada, a água e misture até ficar uma massa firme e encorpada. Condimente com sal e pimenta. Modele os bolinhos e frite em óleo quente. Por fim, sirva com um molho de sua preferência.





Dois Amores

Ingredientes para o arroz:

- 200g de **Arroz Rei Arthur Nobre** • 3 dentes de alho picados finamente • 1 colher (chá) de colorau • 1 colher de (sobremesa) de banha • 1 litro de caldo de galinha (ou carne) quente • 1 folha de louro • Sal e pimenta.

Modo de preparo:

Em uma panela adicione a banha e refogue o alho até liberar aroma. Adicione o arroz, o colorau e mexa bem. Junte o caldo quente, o louro e tempere com o sal e a pimenta, e deixe cozinhar. Desligue o fogo e deixe a panela fechada até a hora de servir.

Ingredientes para montagem:

- 100g de bacon defumado em cubos • Banha de porco a gosto • 100g de linguiça defumada em cubos • 100g de feijão preto cozido e escorrido • 1 tomate em cubinhos • 1/4 de cebola em cubos • 200g de carne cozida e desfiada • 1/2 pimenta pequena dedo de moça picada • 80g de queijo coalho em cubos • Salsa fresca a gosto.

Modo de preparo:

Sele o queijo coalho de todos os lados e reserve. Em uma panela de ferro. Coloque uma colher de chá de banha e aqueça. Adicione o bacon e sele até dourar, reserve. Na mesma panela refogue a cebola, o alho, a pimenta-dedo-de-moça, a carne desfiada, a linguiça, e misture. Em seguida, adicione o arroz e o feijão misturando delicadamente, finalize com a salsa, tomates, o bacon e os cubos dourados de queijo coalho.



Glúten
free



porções



Feijão
REI
ARTHUR
Premium

Brigadeiro Branco

Ingredientes:

- 1/2 xícara de **Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha** cozido sem tempero;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite;
- 4 colheres (sopa) de leite em pó instantâneo;
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- Leite em pó para decorar a gosto;
- Cravo da índia para decorar a gosto.

Modo de preparo:

Cozinhe o arroz sem tempero. No liquidificador, adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó, o arroz e a manteiga e bata. Em uma panela de fundo grosso, leve o creme de brigadeiro branco ao fogo médio/baixo e mexa sempre até desgrudar do fundo da panela. Ele ficará bem encorpado e ao levantar a colher irá cair em montinhos. Desligue o fogo assim que obter o ponto de brigadeiro e continue mexendo por mais 1 minuto.

Sobre um prato, coloque uma folha de filme plástico e sobre ela adicione a massa de brigadeiro, cubra com filme e deixe descansar em temperatura ambiente até esfriar (em média 6 horas de descanso). Enrole os brigadeiros, passe no leite em pó para confeitaria e finalize com o cravo-da-índia.



Glúten
free



unidades



Arroz doce de coco sem lactose

Ingredientes:

- 250g de **Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha**;
- 1 litro de água de coco;
- 1 litro e meio de leite de coco;
- 100g de açúcar demerara;
- 1 canela em rama;
- 2 cravos da índia;
- 1 manga cortada em cubos;
- Suco de 1 limão siciliano.

Modo de preparo:

Comece colocando o arroz Rei Arthur para cozinhar com a água de coco, a canela e o cravo. Quando começar a ferver, adicione o açúcar e continue cozinhando até que o arroz esteja macio. Em seguida, adicione o leite de coco e deixe cozinhar até que o arroz esteja bem cremoso. Se necessário, adicione mais leite de coco para ajustar a textura. Enquanto o arroz cozinha, corte a manga em cubos médios e misture com o suco de limão siciliano. Sirva o arroz de leite acompanhado dos cubos de manga para um toque fresco e saboroso.



Glúten
free



Lactose
free



porções



Brownie de arroz

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara de farinha feita com **Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha**;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 xícaras de achocolatado em pó;
- 1 colher (sopa) de cacau em pó;
- 1/2 colher de óleo;
- 1/2 xícara de fécula de batata;
- 1 colher (chá) de fermento químico;
- 1/2 xícara de nozes picadas;
- 3 ovos.

Modo de preparo:

Sem bater, misture os ovos com o açúcar e adicione o achocolatado e o cacau. Junte o óleo e continue misturando até ficar uma massa homogênea. Aos poucos, incorpore a farinha de arroz feita do Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha e a fécula de batata. Em seguida, coloque o fermento e as nozes, e misture levemente. Distribua a massa em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 200°C. Asse por 20 a 30 minutos e sirva com sorvete e creme de avelã.



Glúten
free



Confira como
fazer a farinha
de arroz



REI
ARTHUR
Arroz Nobre



Bolo de banana com nozes e ameixa

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de farinha feita com **Arroz Rei Arthur Cozinha Gaúcha**;
- 1 xícara de açúcar;
- 1/2 xícara de óleo;
- 2 xícaras de bananas amassadas;
- 4 ovos;
- 1 xícara de castanhas ou amêndoas;
- 1 xícara de ameixa preta sem caroço picada;
- 1 maçã verde ralada;
- 1/2 xícara de açúcar confeiteiro;
- 1 colher de chá de leite;
- 1 colher (sopa) de fermento químico;
- 1 pitada de sal;
- Raspas de limão ou laranja a gosto.

Modo de preparo:

Comece batendo no liquidificador a farinha de arroz, os ovos, o açúcar e o óleo. Leve a mistura a um recipiente e adicione as bananas amassadas e a maçã ralada, misturando tudo muito bem. Em seguida, acrescente as castanhas, as ameixas, o fermento, as raspas de limão e a pitada de sal. Unte uma forma de furo central com manteiga e polvilhe açúcar cristal. Asse em forno pré-aquecido por 45 minutos ou até fazer o teste do palito e sair seco. Desenforme o bolo frio e finalize com cobertura de glacê. Para o glacê, misture 1/2 xícara de açúcar confeiteiro e 1 colher de chá de leite. Por fim, misture bem, e se ficar muito líquido adicione mais açúcar. Decore com ameixas, castanhas ou amêndoas e carambola fatiada.



Glúten
free



Confira como
fazer a farinha
de arroz



Arroz
REI
ARTHUR
Cozinha Gaúcha



Bolo de chocolate sem glúten e lactose

Ingredientes:

- 190g de açúcar demerara;
- 80g gordura;
- 80ml de café passado;
- 15g de cacau em pó;
- 50g de farinha feita com **Arroz Rei Arthur Cozinha Japonesa**;
- 70g fécula de batata;
- 35g de farinha de amêndoas;
- 35g de fécula de mandioca;
- 1 colher (sopa) de fermento químico;
- 5g de goma xantana;
- 4 ovos.

Modo de preparo:

Na batedeira, junte todas as farinhas, o açúcar, o cacau, o café, a gordura e os ovos, e bata tudo utilizando o batedor raquete. Em seguida, desligue a batedeira, adicione o fermento e a goma xantana, e misture tudo com uma espátula. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno pré-aquecido a 180°C. Asse por 20 a 30 minutos, ou até que o bolo esteja bem assado.



Glúten
free



Lactose
free



Confira como
fazer a farinha
de arroz



Arroz
REI
ARTHUR
Cozinha Gaúcha



Há mais de 65 anos, a Dickow Alimentos transforma tradição em qualidade e compromisso em confiança.

Nossa história é feita de muito trabalho e respeito: com o alimento que produzimos, com quem cultiva ao nosso lado e com cada família que escolhe ter Arroz Rei Arthur em casa.

Valorizamos parcerias com agricultores familiares e temos orgulho de atuar ativamente em nossa comunidade, promovendo responsabilidade social como parte do que somos.

Além disso, seguimos padrões rigorosos de qualidade, reconhecidos por certificações internacionais, sempre com o olhar voltado para a segurança e o bem-estar dos nossos consumidores.

Isso porque queremos nutrir histórias, unir famílias e estar presentes nos momentos que importam.

**Saiba mais sobre a Dickow
acessando o QR Code**



[illegible]



Para mais receitas acesse:
reiarthur.com.br