

RECEITAS NÓS:

ARROZ CHAU-CHAU

Um dos pratos mais conhecidos da culinária chinesa é o arroz chau-chau. Além de simples de fazer, pode ser adaptado ao gosto português. Exemplo disso é o uso do chouriço neste prato oriental. Os ingredientes que vai precisar para o arroz chau-chau são:

2 Ovos
1 prato de arroz cozido e frio
Chouriço
Cebolinho e salsa
Óleo de soja
Óleo de sésamo

Preparação:

Primeiro bata levemente os ovos. Reserve. Depois coloque o cebolinho, a salsa e o chouriço a refogar com um pouco de óleo. Acrescente o ovo e o arroz frio. Depois é só colocar o óleo de soja e de sésamo. Está pronto o famoso arroz chau-chau.

