

Arroz Frito com abacaxi Khao Op Sapparod

Ingredientes

- Abacaxi grande - 1
- Óleo de milho ou canola - 2 colheres
- Cebola pequena picada - 1
- Pimentas verdes sem sementes picadas - 2
- Carne de porco em cubos pequenos - 220 gramas
- Camarões grandes - 110 gramas
- Arroz jasmim cozido - 4 xícaras
- Castanha de caju - 50 gramas
- Cebolinha verde picada - a gosto
- Nampla - 2 colheres
- Molho de soja - 1 colher
- Hortelã - 12 folhas
- Pimenta dedo de moça sem sementes - 2



Autora: Valéria Amaral
05 de maio de 2014

Modo de preparo

1. Cortar o abacaxi ao meio de comprido.
2. Remover a polpa deixando a casca para ser utilizada depois.
3. Cortar a polpa em cubinhos pequenos e colocar para escorrer.
4. Em uma wok, coloque o óleo.
5. Junte a cebola e a pimenta verde por cinco minutos.
6. Adicione a carne de porco até dourar.
7. Junte então os camarões (que deverão ser grelhados anteriormente em outra panela com azeite e alho) e o arroz.
8. Por último acrescentar o abacaxi picado, as castanhas de caju e a cebolinha verde.
9. Tempere com nampla e o molho de soja.
10. Sirva o arroz dentro do abacaxi, enfeitando com as folhas de hortelã picadas e com a pimenta dedo de moça (também picada).