



## Arena Gastronômica 21ª FENEARTE

Chef Madá Albuquerque

**Arroz Matuto metido a Praieiro**

### Ingredientes:

400g de linguiça matuta;  
02 xícaras (chá) de camarão pequeno;  
2 cebolas brancas médias;  
04 dentes de alho;  
1 talo molho de coentro;  
2 colheres (sopa) de azeite;  
½ xícara (chá) de cachaça;  
1 folha de louro;  
2 colheres (sopa) de manteiga;  
½ xícara (chá) de queijo coalho;  
02 xícaras (chá) de camarão pequeno;  
1 xícara (chá) de arroz parboilizado (ou outro de sua preferência);  
6 xícaras (chá) de água aquecida (para cozinhar o arroz);  
sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto.

### Modo de Preparo:

1. Descasque e pique finamente a cebola e o alho e salteie-os no azeite.
2. Leve uma chaleira com a água ao fogo médio. Quando ferver, abaixe o fogo e mantenha a água quente para o preparo do arroz.
3. Leve uma caçarola média ao fogo médio. Quando aquecer, regue com o azeite, coloque a cebola picada, tempere com uma pitada de sal e refogue até ficar transparente. Junte as folhas de louro, tempere com pimenta-do-reino moída na hora a gosto e refogue por mais 1 minuto.
4. Adicione o arroz, tempere com sal novamente e misture bem por 1 minuto (para envolver os grãos no azeite). Regue com a cachaça e mexa até o líquido secar.
5. Quando o líquido secar, regue com mais 2 xícaras (chá) de água fervente. Misture bem e deixe cozinhar por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando, até secar novamente.
6. Desligue o fogo. Misture o queijo de coalho ralado, o camarão e o coentro picadinho; Junte a manteiga, tampe a panela por alguns minutos - só abra a panela e misture novamente na hora de servir. Enquanto isso, prepare a linguiça matuta que será o acompanhamento do prato.
7. Abra a linguiça matuta para retirar a pele. Leve ao forno aquecido e deixe secar até ficar em ponto crocante. Sirva por cima do arroz.