

COZINHA INDIANA

CHITRANNAM

(ARROZ COM LIMÃO)

O Chitrannam é um arroz aromatizado com limão e castanhas de caju torradas crocantes.

O tipo de arroz usado para esta preparação é o basmati.

Basmati em hindi significa "rainha das fragrâncias", destacando assim seu delicioso sabor e fragrância aromática.

Basmati é um arroz de grão longo cultivado na Índia e no Paquistão há centenas de anos.

O melhor arroz basmati é cultivado nas montanhas do Himalaia, embora várias variedades também sejam cultivadas no resto da Índia.

O arroz é envelhecido vários anos antes de ser descascado e vendido, visto que dessa forma garantem que perca uma grande quantidade de água e concentre os seus sabores e aromas, além de ajudar na cocção e que o grão fique bem solto.

O ideal é deixar os grãos de arroz basmati de molho por cerca de 30 minutos a duas horas (dependendo da idade do grão utilizado). Isso evita que os grãos quebrem durante o cozimento.

O tempo total de cozimento do arroz não deve exceder 20 minutos, caso contrário, ele ficaria grudento.

Ingredientes:

- Arroz basmati 1 ½ xícaras
- Óleo 1 C
- Curry 2 c
- Gengibre picado ½ c
- Pimenta verde (picada) ½
- Pimentas chilis (malaguetas) dissecadas 2 a 3
- Açafrão-da-terra em pó ½ c
- Sal 1 c
- Folhas de coentro para decorar q.b.
- Água 1 C
- Suco de limão 2 ½ C
- Castanhas de caju (deixar de molho em água antes de usar) 1 C