



Arroz Doce da minha Avó

Ingredientes:

- 130g de arroz carolino
- 1 litro de leite
- 150g de açúcar amarelo
- 1 pitada de sal
- 1 pau de canela e canela em pó
- 1 casca de limão
- 4 gemas de ovo

Preparação:

Leve um tacho ao lume com o leite, a casca de limão, o pau de canela e a pitada de sal. Quando começar a ferver junte o arroz e deixe cozinhar bem em lume brando e mexendo sempre até o leite evaporar. O arroz começa a ganhar volume e a ficar cremoso. Assim que o arroz estiver cozido acrescente o açúcar.

Numa tija deite as gemas previamente desfeitas num pouco de leite do preparado, mexa bem e coloque no tacho por mais 3 minutos. Retire a casca de limão e o pau de canela.

Deite o preparado numa travessa grande ou em taças individuais, polvilhe com a canela em pó fazendo decoração a seu gosto.

História:

O arroz doce é uma receita simples e tradicional da cozinha portuguesa, que sempre desempenhou um papel importante em festas, romarias e particularmente em festas de casamento. A herança do arroz doce vem possivelmente dos mouros que habitaram o território antes da independência portuguesa a partir do século XII.

O arroz doce da minha família tem este aspeto:



Ricardo Rodrigues
12°C Nº19

