

## 3 RECEITAS QUE AMAMOS USAR AÇAFRÃO



### Arroz com Açafrão

#### INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de arroz branco
- 1 unidade de cebola picadinha
- 2 dentes de alho picados fino
- 1 colher (café) de açafrão
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 1 envelope de tempero pronto em pó sabor galinha
- 4 xícaras (chá) de água quente
- Ervilhas para decorar



## Arroz com Açafrão

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o óleo para aquecer. Junte a cebola picadinha e deixe refogar por cerca de 3 minutos, até murchar.
2. Acrescente o alho e deixe dourar.
3. Adicione o arroz, o tempero pronto e o açafrão. Misture bem para refogar.
4. Junte a água fervente, acerte o sal e deixe cozinhar em fogo baixo, por cerca de 15 minutos, com a panela entreaberta.
5. Desligue o fogo, e deixe o arroz descansar por 5 minutos com a tampa fechada.
6. Separe uma fôrma com cerca de 25 cm de diâmetro e furo no meio. Transfira o arroz ainda quente para a fôrma e, com as costas de uma colher, vá apertando para o arroz ocupar toda a forma e moldar.
7. Espere cerca de 5 minutos e desenforme. Sirva a seguir.

Conheça todos os nossos produtos:  
[www.companhiauai.com.br](http://www.companhiauai.com.br)





## Frango com açafrão e legumes

### INGREDIENTES

Legumes de sua preferência (cenoura, cogumelos, pimentões, ...) em tiras finas

1 cebola média cortada em cubos

400gr de frango em cubos, temperado com limão, sal e alho

1 colher de chá de açafrão da terra

Conheça todos os nossos produtos:  
[www.companhiauai.com.br](http://www.companhiauai.com.br)



## Frango com Açafrão e Legumes

### MODO DE PREPARO

1. Em uma panela grande, refogue 1 cebola média cortada em cubos com um fio de azeite.
2. Quando a cebola estiver bem macia, junte 400g de peito de frango cortado em cubos e já temperado com limão, sal e alho.
3. Deixe o frango ficar dourado, junte 1 colher de chá cheia de açafrão e misture bem.
4. Acerte o sal, adicione 1 dedo de água e em fogo médio, deixe o frango acabar de cozinhar e a água evaporar.
5. Por último, adicione seus legumes já pré cozidos no vapor.
6. Sirva quente.





## Nhoque de Batata-Doce com Açafrão

A quantidade de farinha usada para esse nhoque vai variar de acordo com a umidade dos seus ingredientes. Quanto menos farinha, melhor será seu nhoque. Confira as dicas no modo de preparo.

### INGREDIENTES

500 de batata-doce cozida e amassada

¼ colher (chá) de açafrão em pó

1 gema

1 xícara de farinha (aproximadamente)

Noz-moscada

Sal

Conheça todos os nossos produtos:  
[www.companhiauai.com.br](http://www.companhiauai.com.br)





Amo Pimenta!

## Nhoque de Batata-Doce e Açafrão

### MODO DE PREPARO

No forno: Descasque e corte a batata em pedaços, cubra com papel alumínio e asse por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam macias.

Descasque antes de amassar.

Coloque as batatas ainda quentes em uma tigela e amasse muito bem com um amassador ou garfo.

Deixe a batata esfriar, adicione a gema o açafrão, noz-moscada, sal e misture usando uma espátula de silicone ou colher de pau.

Comece a acrescentar a farinha aos poucos, coloque somente o que for necessário para evitar que a massa grude nas mãos, eu usei apenas meia xícara e mais um pouco para polvilhar a bancada.

Conheça todos os nossos produtos:  
[www.companhiauai.com.br](http://www.companhiauai.com.br)





Amo Pimenta!

## Nhoque de Batata-Doce e Açafrão

### MODO DE PREPARO (Continuação)

Polvilhe a bancada, pegue pedaços de massa e faça rolinhos longos com aproximadamente 1cm de espessura.

Corte os nhoques e coloque em uma forma polvilhada com farinha e repita o processo até ter todos os nhoques prontos.

Leve ao fogo uma panela grande com 3 litros de água e sal e aguarde começar a ferver.

Adicione aproximadamente 10 nhoques por vez, assim que eles subirem para a superfície retire com uma escumadeira e reserve.

Quando todos estiverem cozidos, adicione os nhoques ao seu molho de preferência.

Conheça todos os nossos produtos:  
[www.companhiauai.com.br](http://www.companhiauai.com.br)

