

Os pratos de macarrão de arroz são alguns dos mais populares em restaurantes asiáticos - vá ver EW, Pad Thai, Pho e Mei divertidos -, mas cozinhá -los em casa pode ser complicado se você não estiver familiarizado com suas peculiaridades. Não se preocupe: Nenhuma das etapas envolvidas é tão complexa e, depois de saber como lidar com o macarrão de arroz, provavelmente poderá usá -los em qualquer prato sem encontrar problemas com eles novamente. Aqui estão três das minhas dicas favoritas para cozinhar macarrão de arroz e evitar uma bagunça piegas.

O que você vai ler:



- [O que são macarrão de arroz?](#)
- [A melhor maneira de cozinhar macarrão de arroz começa com uma imersão](#)
- [Não se esqueça de usar um pouco de óleo](#)
- [Tenha cuidado com o excesso de umidade](#)

O que são macarrão de arroz?

O macarrão de arroz pode estar seco ou fresco. Eles são feitos com arroz fermentado e água em uma pasta, da qual o macarrão é moldado e depois seco. Uma vez seco, eles têm uma aparência branca translúcida.

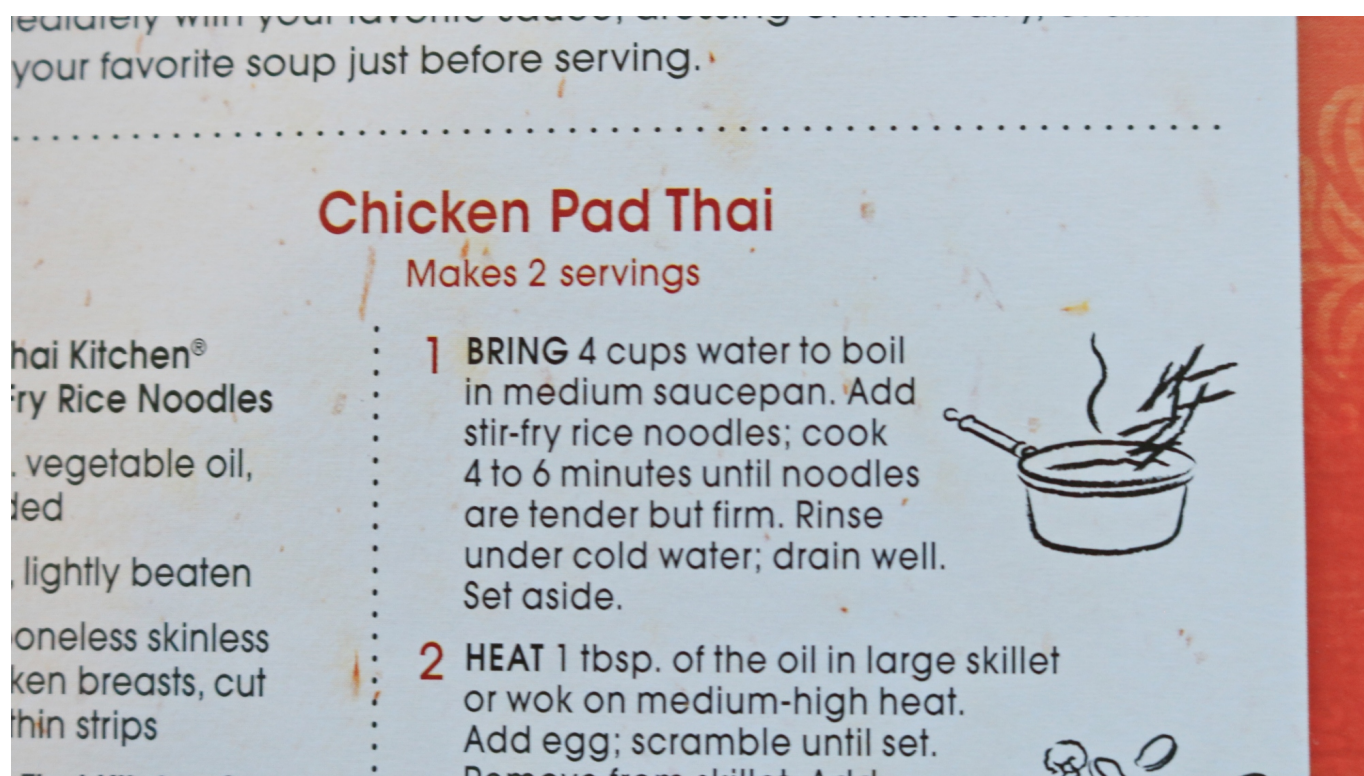
Macarrão de arroz seco geralmente está disponível na maioria dos supermercados. ([Eu](#) os vi em todos os lugares, desde o ShopRite, a Whole Foods, até o [Walmart](#).) Eles vêm em três tamanhos, sendo o maior o menos comum fora dos mercados asiáticos. Você pode encontrar macarrão fino e redondo que é empacotado em grandes pacotes; Macarrão plano de espessura média que é embrulhada ou cortada em paus; ou macarrão plano de grande espessura que é embrulhado ou cortado em paus.

O macarrão de arroz fresco é feito espalhando camadas finas de arroz, amido e massa de água em uma bandeja ou panela e vaporizando os lençóis para fazer macarrão macio, mastigável e translúcido. Estes são bem oleados para que não grudem e ensacados em plástico. Eu nunca vejo macarrão de arroz fresco em supermercados American Big Box, mas você geralmente pode encontrá -los em supermercados asiáticos. O macarrão de arroz fresco pode incluir um amido de milho ou tapioca, e eles são mais opacos.

A melhor maneira de cozinhar macarrão de arroz

começa com uma imersão

O primeiro passo escrito em muitos dos macarrão de arroz em caixa em grandes supermercados é ferver o macarrão antes de adicioná -los ao seu Stud Fry. O autor dessas instruções deve amar o macarrão mole, porque essa é a maneira mais fácil de ficar com macarrão de arroz preso e preso.



Aqui está um exemplo de instruções ruins. Ignore -os!

Crédito: Allie Chanthorn Reinmann

Você não precisa fervê -los primeiro. Como a maioria dos amidos (macarrão, aveia, batata), os amidos de arroz têm um limite para a absorção de água antes de explodirem e se tornarem Gluey. Se você ferver e adicione -os a uma panela quente gritando, será obrigado a estourar alguns glóbulos de amido. Isso se manifesta à medida que o macarrão se aglomerava e se agarrava.



Crédito: Allie Chanthorn Reinmann

Ao contrário das massas italianas que podem precisar ser co-cozidas antes de usar em outro prato, o macarrão de arroz seco simplesmente precisa de algum tempo de reidratação na água da temperatura ambiente. Eles se tornarão flexíveis, mas seus amidos não começarão a gelatinizar até atingirem o calor da wok ou frigideira. É o passo mais simples e mais importante para fazer o melhor macarrão de arroz toda vez. Para fazer isso, **Coloque o macarrão de arroz em uma tigela grande e cubra -os com água à temperatura ambiente.**

A premeditação é necessária aqui. A imersão geralmente leva de 25 a 45 minutos, dependendo da espessura do macarrão. Para testar, após 30 minutos, chegue e levante um punhado de macarrão. Eles deveriam se sentir frouxos, mas não mole. Se eles ainda estão se destacando, dê -lhes mais tempo. A marca ou espessura do macarrão pode exigir.



Crédito: Allie Chanthorn Reinmann

É improvável que você superencione o macarrão de arroz. Se você for executar uma tarefa que leva 20 minutos a mais do que o esperado, seu macarrão ficará bem. Escorra -os e eles estão prontos para fritar ou empalidecendo -os por alguns segundos para prepará -los para a sopa.

Não se esqueça de usar um pouco de óleo

Aqueles que temem a gordura não gostam desta etapa, mas você não pode pular o óleo. O petróleo é crucial para a realização de fogo alto em batatas fritas, mas também para manter os amidos pegajosos deslizando e deslizando um para o outro. Se você está tentando fritar macarrão e eles continuam se apegando um ao outro e à panela, tente adicionar outra colher de óleo à panela antes de jogá -los.

Não há problema em adicionar petróleo à medida que você passa. Eu costumava ter uma limitação irracional onde pensava que a medição inicial do petróleo, antes do primeiro ingrediente entrar, era o *apenas* óleo que eu poderia usar durante a cozinha. Foi só quando minha mãe me chamou que percebi o que estava fazendo. Parece que alguns dias os ingredientes usam mais petróleo do que outros, e não há problema em avaliar e adicionar mais.

Então, quando você estiver prestes a adicionar o macarrão, dê uma olhada na panela. Deve haver algum óleo visível lá, acumulando os ingredientes. Se a panela estiver seca, esse é o



seu sinal para adicionar mais um respingo.

Tenha cuidado com o excesso de umidade

O último culpado de morte de macarrão de arroz é muita umidade em sua panela. A menos que você esteja fazendo sopa, uma poça de líquido na sua wok ou frigideira terá o mesmo efeito que ferver o macarrão e tentar fritar depois.

Se seus vegetais estiverem excretando muita umidade ou você adicionou muito molho à sua panela e ele não parece estar cozinhando, não adicione seu macarrão ainda. Aguarde a umidade cozinhar ou, como um último esforço, despeje o líquido na pia. Retorne a panela ao queimador, adicione um pouco de óleo e agora você pode colocar o macarrão.

Observe que, se seus vegetais estiverem arremessando, você pode estar aglomerando sua panela. Opte por uma frigideira maior ou cozinhe um lote menor em seguida.

```
function facebookPixelScript() { if (!facebookPixelLoaded) { facebookPixelLoaded = true;
document.removeEventListener('scroll', facebookPixelScript);
document.removeEventListener('mousemove', facebookPixelScript);
window.zdconsent.cmd.push(function() { ! function(f, b, e, v, n, t, s) { if (f.fbq) return; n =
f.fbq = function() { n.callMethod ? n.callMethod.apply(n, arguments) :
n.queue.push(arguments) }; if (!f._fbq) f._fbq = n; n.push = n; n.loaded = !0; n.version =
'2.0'; n.queue = (); t = b.createElement(e); t.async = !0; t.src = v; s =
b.getElementsByTagName(e)[0]; s.parentNode.insertBefore(t, s) }(window, document,
'script', '//connect.facebook.net/en_US/fbevents.js'); fbq('init', '37418175030'); fbq('track',
"PageView"); }); } }
```