

Jornal da Imagem

Informativo da Sociedade Paulista de Radiologia e Diagnóstico por Imagem – SPR

« São Paulo, SP • OUTUBRO DE 2009 • Edição 374 »

[Sócio SPR Jr.]

Programa da SPR
oferece vantagens a
jovens recém-egressos
da residência médica
e estágio em DI.

Páginas 4 e 19

JPR'2010: Inscrições Abertas

Veja nesta edição detalhes
do evento, considerado o maior
da América Latina e o quarto
maior do mundo em DI





Marcela Maragliano é chef de cozinha e proprietária do buffet Marcela Maragliano.
www.marcelamaragliano.com.br
marcela@marcelamaragliano.com.br

[SABORES E TEMPEROS]

O arroz na Itália

Marcela Maragliano

EXISTEM DIFERENTES TEORIAS sobre o modo como o arroz chegou à Itália. Enquanto uns afirmam que os romanos já conheciam o arroz, outros acham que este cereal branco foi trazido pelos árabes para a Sicília na virada do século passado. O fato é que este grão saboroso caiu no gosto dos italianos e se difundiu pelo mundo inteiro alimentando milhares de pessoas.

No século XX o cultivo do arroz estava de tal modo aperfeiçoado que a Itália era o primeiro produtor da Europa. Hoje lá se produz, sobretudo, o arroz da variedade oryza sativa japônica, que ao ser cozido mantém uma consistência do tipo al dente.

Existem quatro categorias de grãos de arroz: o riso comune (arroz comum), o riso semifino (arroz de bago redondo), o riso fino (arroz de bago médio ou de tamanho standart) e o riso superfino

(arroz agulha). Cada tipo de prato requer um tipo de arroz e um tipo de cozedura.

Variedades com longo tempo de cozedura, como o razza 77 e o ribe, apresentam bagos grandes e são praticamente transparentes, sendo ideais para saladas de pratos de forno.

Variedades de bago semiduro, como o arborio, o vialone e o carnaroli, têm bagos grandes e uma boa porcentagem de amido. Eles são os carros-chefes para os grandes risotos, pois ficam úmidos e suculentos ao serem cozidos, especialmente o carnaroli que é bastante resistente à fervura, possibilitando que dele seja preparado um excelente risoto. Esses tipos de grãos levam 18 minutos de tempo de cozimento.

Já os grãos como maratelli e o balilla, com bagos pequenos e ricos em amido, cozinham rapidamente e ficam molinhos sem se desfazerem. São especialmente indicados para sopas de arroz. Escolha o seu e crie deliciosas receitas! Um abraço e até o próximo encontro. <<



A Imagem é a nova representante da GE em equipamentos de ultrassonografia e densitometria óssea nos estados de São Paulo, Mato Grosso do Sul, Rio de Janeiro e Espírito Santo. Solicite visita de nossos consultores e conheça as soluções para seu negócio.

www.imagemsp.com.br
 SP: (11) 4133-0053
 MS: 08007700955

www.imagemrj.com.br
 RJ e ES: (21) 3433-8822

IMAGEM
 PRODUTOS RADIOLÓGICOS



Distribuidor Autorizado
 GE Healthcare