

RISOTO DE PIRARUCU

INGREDIENTES

1 kg de pirarucu dessalgado
500 ml de leite de coco bem concentrado
500 ml de leite dissolvido em 500 ml de água
2 xícaras de arroz arbóreo (específico pra fazer risoto)
2 cebolas picadas
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres de manteiga
200 ml de vinho branco seco
100 g de castanha do Pará picadas
150 g de queijo do Marajó ralado
salsinha a gosto
1/2 xícara de queijo do Marajó ralado

MODO DE PREPARO

Separe 3 panelas, sendo uma delas com água fervente, e coloque o pirarucu já dessalgado para escaldar durante 2 minutos

Escorra e reserve

Em uma segunda panela, coloque azeite, manteiga, cebola e deixe refogar

Em uma terceira panela coloque o leite de coco dissolvido na água pra ferver

Com os ingredientes refogados, adicione o arroz e em seguida o vinho

Aos poucos, acrescente o leite de coco que estava fervendo

Coloque os pedaços de pirarucu no risoto e o resto do leite de coco e misture

Não pare de mexer

Adicione um pouco da salsinha, da castanha do Pará, misture e deixe ferver

Adicione o leite de coco concentrado e uma quantia do queijo do Marajó ralado

Mexa sempre

Para finalizar, acrescente o que sobrou do leite, do queijo do Marajó ralado, a salsinha e da castanha

Por último, adicione 1 colher de manteiga para deixar o risoto cremoso

Coloque em uma travessa com um toque de castanha por cima

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3766-risoto-de-pirarucu.html>