

RISOTO DE PEQUI COM CUBINHOS DE CARNE DE SOL

INGREDIENTES

10 caroços de pequi (mais ou menos)
2 xícaras de arroz arbóreo
100 ml de cachaça
1,2 litro de caldo de vegetais fervendo
1/2 cebola média em cubinhos
2 dentes de alho picados
1 colher cheia de manteiga gelada
100 g de queijo parmesão em pedaço
200 g carne de sol em cubinhos
4 colheres de sopa de azeite
sal a gosto
pimenta preta a gosto
salsinha e cebolinha para decorar

MODO DE PREPARO

Em banho

Espere esfriar, raspe com cuidado a polpa e bata no liquidificador com uma pitada de sal (reserve)

Acrescente o arroz e refogue até que fique translúcido, coloque a cachaça e deixe evaporar

Adicione o creme de pequi e aos poucos o caldo de vegetais, mexendo até ficar

Por fim, acrescente a manteiga gelada, rale o queijo e acrescente com a pimenta preta também

Acerte o sal mexa para integrar os ingredientes

Decore com a salsinha e a cebolinha e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4057-risoto-de-pequi-com-cubinhos-de-carne-de-sol.html>