

# 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 (especifico 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://areceitadavez.com.br/receita/3766-risoto-de-pirarucu.html>