

# 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>