

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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