

RISOTO DE TUCUMÃ E CASTANHA DO BRASIL COM PIRARUCU EMPANADO

INGREDIENTES

PARA O RISOTO:

Para o risoto: 1 xícara de arroz arbóreo

1 tomate

1 cebola média

1 colher de chá de alho picado

1/2 xícara de tucumã picado

1/2 xícara de castanha do Brasil picada

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres de sopa de salsinha picada

1 xícara de café de whisky

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

Manteiga

Azeite

PARA O PEIXE:

Para o peixe: 400 g de pirarucu fresco (parte do lombo sem espinhas e pele)

Vinagre para limpar o peixe

2 xícaras de farinha do uarini (ovinha)

1/2 xícara de farinha de rosca

1 xícara de farinha de trigo

limão

alho

pimenta-do-reino

sal

2 ovos

MODO DE PREPARO

PARA O RISOTO:

Para o risoto: Coloque cerca de 3/4 de litro de água no fogo e dissolva o tablete de caldo de legumes em uma

caneca e leve para ferver.

Em uma panela coloque a manteiga e o azeite.

Doure a cebola (cortada em cubinhos), acrescente o alho e frite um pouco (sem deixar queimar).

Coloque o arroz arbóreo e acrescente o whisky, deixe o álcool evaporar.

Em seguida coloque o tomate, o tucumã, a castanha e a salsinha, frite um pouco.

Adicione a água e vá mexendo até cozinhar e dar o ponto de servir.

PARA O PIRARUCU EMPANADO:

Para o Pirarucu empanado: Corte o peixe em filés.

Coloque em uma vasilha com água e vinagre para limpar, deixe por 10 minutos.

Escorra a água e tempere o peixe com suco do limão, sal, pimenta-do-reino e alho.

Empane na farinha de trigo.

Bata os ovos e passe o peixe empanado do trigo no ovo.

Misture a farinha do uarini com a farinha de rosca.

Empane na mistura das farinhas.

Frite em óleo quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38809-risoto-de-tucuma-e-castanha-do-brasil-com-pirarucu-empanado.html>