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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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