

RISOTO DE PACU SECO

Ingredientes para o Risoto:

- 1 e ½ Kg de arroz arbóreo
- 3 e ½ kg de pacu seco hidratado
- 1 cebola picada à brunoise
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de azeite
- 1 taça de vinho branco seco
- 50g de queijo minas curado ralado
- óleo de pequi a gosto
- 150g de lascas de pequi em conserva drenado
- 30g de manteiga gelada

Ingredientes para o Caldo:

- 1 carcaça de peixe
- 4 litros de água
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 talo de salsão
- 1 tomate
- ervas de sua preferência

Preparo do peixe:

Deixar o peixe de molho na geladeira, no mínimo por três horas, trocando a água a cada hora.

Escorrer o peixe e levar ao forno 180º por 30 ou 40 min para secar dessalgado.

Tirar a pele e as espinhas do peixe e refogar no azeite com alho e reservar.

Preparo do Caldo de pacu seco:

Colocar a água e todos os ingredientes numa panela em fogo baixo e deixar cozinhar por 1 hora com a panela destampada

Preparo final:

Fritar 1 cebola no azeite com a manteiga, acrescentar o arroz, refogar, acrescentar o vinho branco, refogar até evaporar o álcool e ir acrescentando concha por concha do caldo, sempre mexendo.

Quando o arroz estiver “*al dente*”, acrescentar as lascas do peixe refogado misturando bem. Desligar o fogo, acrescentar o queijo, o óleo de pequi e a manteiga gelada. Deixar descansar por 3 minutos. Servir.