

Arroz de Castanha Pilada

Ingredientes:

1kg de castanha pilada
1kg de arroz
1l de leite
4 paus de canela
800g de açúcar
125g de manteiga
sal q.b.

Modo de preparação:

Deixam-se as castanhas de molho de um dia para o outro. No dia seguinte, cozem-se as castanhas com um pouco de sal. Quando a cozedura estiver concluída escorrem-se as castanhas e colocam-se de parte.

Junta-se a água das castanhas a um pouco de água quente que vai servir para cozer o arroz. Quando o arroz está meio cozido e com pouca água junta-se o leite e os paus de canela. Deixa-se cozer.

Quando o arroz está bem cozido junta-se o açúcar, mexe-se e junta-se a manteiga e a castanha cozida. Fica um pouco mais ao lume, sem que se deixe secar. Retira-se do lume e deixa-se repousar alguns minutos. Distribui-se por pequenos recipientes e enfeita-se com canela.

Observação: O açúcar só deve ser colocado depois do arroz estar bem cozido porque senão encrua o arroz e estraga o prato.

Origem/histórico

Em várias localidades da região oeste o arroz de castanha pilada era um prato recorrente durante a semana santa – “quinta-feira santa, sexta-feira de paixão, sábado de aleluia e domingo de ressurreição” – principalmente na quinta-feira e na sexta-feira, altura em que se fazia um jejum mais rigoroso e não se comia qualquer tipo de carne.

Nesses dias era habitual as famílias comprarem nas mercearias locais um pacote de castanha pilada (castanha descascada e seca) para confeccionarem este prato que era servido como refeição principal e não como sobremesa. Vários relatos referem que na quinta-feira e sexta-feira santas o arroz de castanha pilada era “comido até se ficar enjoado, não se comia mais nada nesses dias”.

Em relação à receita atual, alguns testemunhos referem que antigamente o prato era confeccionado apenas com água, sem leite e com menos açúcar.

A receita do arroz de castanha pilada foi entretanto recuperada por algumas famílias e alguns restaurantes que a servem como sobremesa.



Castanha Pilada foto Milena Frieden



Arroz de Castanha Pilada foto Memoriamedia

[Links de outras receitas relacionadas \(Região Oeste\)](#)

[Sarrabulho](#)

[Mão de Vaca com Grão](#)

[Bolos de Perna](#)

[Uvada](#)