RISOTO CÍTRICO DE LARANJA COM LIMÃO

INGREDIENTES

azeite extra virgem

10 g de creme de alho

200 g de arroz

4 laranjas

1/2 limão

50 g queijo gorgonzola

50 g queijo parmesão

15 g de manteiga

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Rale os queijos e reserve

Faça um suco com as laranjas e reserve

Se não tiver creme de alho de alho, amasse o alho com sal e um pouco de azeite; reserve

Em uma panela, coloque o azeite e o creme de alho e frite até começar a dourar

Acrescente o arroz e frite por 1 minuto em fogo alto

Coloque o vinho e espere evaporar quase todo álcool

Em seguida, acrescente o suco das laranjas, o sal e a pimenta (lembre

Coloque água aos poucos até o arroz ficar ao dente (cozido e levemente firme)

Acrescente os queijos e mexa até ficar com consistência cremosa

Adicione a manteiga e mexa até misturar bem, e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11102-risoto-citrico-de-laranja-com-limao.html