RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM SHITAKE GRELHADO (VERSÃO TRADICIONAL E VERSÃO VEGANA)

INGREDIENTES

500 g de arroz para risoto

1 litro de caldo de legumes

250 g de shitake fresco

300 ml de vinho branco seco

250 g de parmesão ralado (versão tradicional)

1 colher (sopa) de manteiga (versão tradicional)

250 ml de creme de leite vegano (versão vegana)

raspas e suco de 2 limões sicilianos

pimenta biquinho a gosto

60 ml de azeite

ervas frescas a gosto (tomilho, manjericão, orégano, etc)

2 dentes de alho triturados

sal

pimenta-do-reino moída na hora

Caldo de legumes

1 cebola em cubos

1 cenoura sem casca cortado em pedaços

1 talo de salsão cortado em pedaços

30 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Doure as cebolas e a cenoura com um fio de óleo e mantenha no fogo até a cebola murchar.

Leve tudo ao liquidificador com 1 litro de água, bata e peneire para utilizar apenas o líquido.

Shitake grelhado

Refogue 2 dentes de alho na frigideira bem quente com um fio de azeite.

Adicione os cogumelos e de uma leve dourada neles

Desligue o fogo e tempere com ervas, sal e pimenta do reino.

Risoto

Refogue os dentes de alho com azeite, acrescente o arroz para risoto e mexa deixando-o refogar ganhando um leve tom dourado.

Acrescente o vinho branco e mexa o arroz até que comece a secar.

Acrescente metade do caldo de legumes e vá completando aos poucos até atingir o ponto al dente

Adicione as raspas e o suco de limão, ervas frescas picadas, o creme de leite vegano ou parmesão e a manteiga. E mexa vigorosamente para emulsificar os líquidos e gorduras.

Acerte os temperos e sirva juntamente com os cogumelos grelhados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13731-risoto-de-limao-siciliano-com-shitake-grelhado-versao-tradicional-e-versao-vegana.html