RISOTO DE BACON, ALHO PORÓ E LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

1 xícara de bacon picado (sem pele)

1 tablete de caldo de legumes

2 xícara (chá) de arroz arbóreo

1 litro de água

1 talo de alho poró picado

4 colheres (sopa) de manteiga (com ou sem sal)

1 xícara (chá) de queijo provolone ralado

suco de 1/2 limão siciliano

salsinha picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro de água em uma panela até ferver.

Quando a água estiver fervendo, abaixe o fogo e adicione o caldo de legumes, sem desligar o fogo.

Em uma outra panela refogue o bacon e reserve.

Na mesma panela, retire o excesso de óleo, adicione 2 colheres (sopa) de manteiga e refogue o alho poró por alguns minutos.

Em seguida, adicione as 2 xícaras de arroz arbóreo e misture bem.

Adicione 1 concha da água com o caldo de legumes à panela com o arroz, mexa bem até que boa parte da água tenha evaporado.

Repita esse processo até que tenha utilizado a quantidade 1 litro de água com o caldo, reservando apenas 1 concha para o final.

Depois desse processo, adicione o suco de limão à panela com arroz e mexa bem.

Adicione a ultima concha de caldo.

Em seguida, adicione o queijo ralado e sal a gosto.

Adicione o queijo ralado, o bacon reservado, salsinha picada, sal e pimenta a gosto.

Se preferir, utilize raspas do limão siciliano para decorar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14442-risoto-de-bacon-alho-poro-e-limao-siciliano.html