

# RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

## INGREDIENTES

1 limão siciliano  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 caixa de creme de leite  
150 g de cream cheese  
1/2 cebola ralada  
alho picado a gosto  
pimenta biquinho picada a gosto  
sal e pimenta do reino moída a gosto  
2 xícaras de arroz

## MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz normalmente e reserve.  
Tire raspas do limão siciliano e reserve.  
Esprema o suco do limão e reserve.  
Pique as pimentas biquinho sem semente e reserve.  
Derreta a manteiga e frite a cebola ralada e o alho.  
Acrescente o suco do limão siciliano.  
Acrescente o cream cheese e mexa bem.  
Tempere com sal e pimenta do reino.  
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.  
Finalize com as raspas de limão.  
Misture no arroz e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14498-risoto-de-limao-siciliano.html>