

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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