

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>