RISOTO DE LIMÃO COM TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

azeite extra virgem

20 g de creme de alho

350 g de arroz

70 ml de vinho branco

2 limões

sal a gosto

50 g de gorgonzola

50 g de gouda

50 g de emmental

50 g de manteiga

MODO DE PREPARO

Rale os queijos e reserve.

Esprema o suco dos limões e reserve.

Em uma panela, coloque o azeite e o creme de alho e frite até dourar.

Em seguida, acrescente o arroz e frite por 1 minuto em fogo alto.

Logo após, acrescente o vinho e espere evaporar quase todo álcool.

Em seguida, adicione o suco de limão e o sal (lembre-se que o queijo é salgado).

Coloque água aos poucos até cozinhar o arroz.

Quando o arroz estiver no ponto e ainda houver um pouco de água na panela, acrescente os queijos e a manteiga e mexa até dar uma consistência cremosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15546-risoto-de-limao-com-tres-queijos.html