RISOTO DE LARANJA E MUSSARELA

INGREDIENTES

azeite extravirgem

20 g de creme de alho

500 g de arroz

70 ml de vinho branco

4 laranjas

100 g de queijo mussarela

50 g de manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o queijo mussarela e reserve.

Faça um creme de alho com alho, sal e um pouco de óleo, e reserve.

Faça um suco com as laranjas e reserve.

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

Acrescente o arroz e frite por 1 minuto em fogo alto.

Coloque o vinho e espere evaporar quase todo álcool.

Em seguida, acrescente o suco das laranjas e o sal (lembre-se que o queijo é salgado).

Coloque água aos poucos até cozinhar o arroz (de preferência al dente), e quando o arroz estiver no ponto e ainda houver um pouco de água na panela, acrescente o queijo mussarela.

Mexa até dar uma consistência cremosa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16061-risoto-de-laranja-e-mussarela.html