RISOTO DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de milho

1 cebola média bem picada

1 limão siciliano

2 xícaras (chá) de arroz arbório

5 xícaras (chá) de caldo de legumes fervente e temperado

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

50 g de queijo parmesão ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda coloque o azeite e a cebola picada e refogue, em fogo médio, por uns 5 minutos.

Acrescente o arroz arbório e deixe refogar por mais uns 5 minutos.

Acrescente o vinho branco e refogue para evaporar o álcool.

Acrescente o caldo aos poucos e deixe cozinhar mexendo sempre.

Se o arroz ficar seco, acrescente mais caldo de legumes.

Lave bem a casca do limão e rale-a (despreze a parte branca) e reserve.

Corte o limão ao meio e esprema o sumo.

Acrescente o sumo e a casca do limão ralado ao risoto e misture bem.

Experimente se falta sal ou pimenta.

Apague o fogo e acrescente a manteiga e o queijo parmesão ralado, mexa bem, tape a panela e deixe descansar por uns 3 minutos.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17732-risoto-de-limao.html