

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

500 g de arroz arbóreo

70 ml de vinho branco

1 litro de caldo de legumes

2 limões sicilianos

1 cebola

100 g de parmesão ralado

50 g de manteiga

azeite extra virgem

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola com azeite de oliva extra virgem.

Acrescente o arroz e frite sem deixar o arroz dourar.

Coloque o vinho e espere evaporar.

Após evaporar todo o vinho, vá colocando caldo de legumes aos poucos, até cozinhar o arroz (al dente).

Por último, coloque o suco de 2 limões e a raspa de 1, coloque o parmesão a manteiga e ajuste o sal e a pimenta

Mexa até dar uma consistência cremosa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23497-risoto-de-limao-siciliano-chef-pedro-cassiano.html>