

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO E SHITAKE

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de arroz arbóreo
1 colher de manteiga
1/2 cebola picada
2 dentes de alho amassado
1/2 copo de vinho branco seco
400 g de shitake paris
1/2 copo de molho de soja
raspas de um limão siciliano
sal
pimenta-do-reino a gosto
700 ml de água
queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione a manteiga, cebola picada, o alho amassado e refogue.

Junte o arroz lavado e escorrido e refogue.

Adicione a água e o vinho.

Cozinhe por aproximadamente 10 minutos.

Adicione o shitake picado, molho de soja, raspas de limão siciliano, sal e pimenta.

Cozinhe por mais 5 minutos.

Ao término do cozimento adicione o queijo ralado e sirva logo em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29178-risoto-de-limao-siciliano-e-shitake.html>