BARRIGA DE PORCO ASSADA COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

BARRIGA:

Barriga:8 pedaços de barriga de porco temperadas com sal e pimenta

RISOTO:

Risoto:1 copo de arroz italiano para risoto

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de azeite

1 dente de alho

1 cebola picada

raspas e suco de 1/2 limão siciliano

sal e pimenta-do-reino a gosto

cebolinha verde e raspas da outra metade do limão

água fervendo o suficiente

2 colheres de sopa de parmesão para finalizar

MODO DE PREPARO

BARRIGA:

Barriga:Tempere as fatias com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Asse lentamente por 1 hora e meia no forno baixo.

Aumente para o máximo e deixe mais 1/2 hora.

RISOTO:

Risoto:Refogue o alho e a cebola com a manteiga e o azeite.

Junte o arroz e refogue mais um pouco.

Junte o suco do limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Vá juntando água fervendo aos poucos até ficar al dente e com um caldo cremoso como um mingau ralo.

Prove e acerte o sal.

Desligue o fogo, junte a cebolinha picada com as outras raspas de limão e o parmesão.

Misture bem e sirva em seguida, com a barriga por cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30859-barriga-de-porco-assada-com-risoto-de-limao-siciliano.html