

# RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM UVAS

## INGREDIENTES

- 1 limão siciliano
- 1 xícara de arroz arbóreo
- 1 talo médio de alho poró
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1 litro de água fervente
- 120 ml de vinho branco seco
- 1 colher e 1/2 de sopa de creme de leite
- 1 gema de ovo
- 10 uvas redglobe (pode ser ruby)

## MODO DE PREPARO

Dissolva os tabletes de caldo de galinha na água fervente e reserve aquecido.

Rale o limão e reserve as raspas.

Esprema 1/2 limão e reserve o suco.

Corte o talo de alho poró em rodela finas e refogue com o óleo até murchar.

Adicione a xícara de arroz arbóreo e misture bem.

Adicione os 120 ml de vinho branco seco.

Mexa bem até o vinho evaporar.

Adicione o caldo de galinha, 1 concha por vez e mexa até evaporar.

Em fogo baixo, repita o processo até acabar o caldo ou que o arroz chegue no ponto correto.

Quando estiver quase no ponto desejado, adicione o suco do limão.

O ponto do arroz é à gosto (al dente fica muito bom).

Desligue o fogo.

Junte bem o creme de leite, as raspas do limão e a gema do ovo e misture.

Adicione a mistura ao risoto e mexa suavemente.

Deixe descansar por uns 10 minutos.

Corte as uvas transversalmente e retire as sementes.

Adicione as uvas ao risoto e misture com cuidado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33342-risoto-de-limao-siciliano-com-uvas.html>