RISOTO DE PERA E GORGONZOLA PERFUMADO COM LIMÃO SICILIANO E HORTELÃ

INGREDIENTES

1 xícara e 1/2 de arroz arbóreo

2 dentes de alho

1 cebola pequena

1 colher de sopa de manteiga

1 pera grande

1 litro de caldo de legumes

3 colheres de sopa de gorgonzola

1/2 xícara de parmesão ralado

1 xícara de de chá hortelã

suco de 1 limão siciliano

raspas da casca de 1 limão siciliano

1 xícara de chá vinho branco seco

sal a gosto

1/2 xícara de amêndoas picadas

MODO DE PREPARO

Coloque o caldo de legumes para ferver.Pique bem miúdo a cebola e os dentes de alho.

Aqueça uma panela grande de fundo grosso.

Derreta a manteiga e refogue a cebola e o alho picados.

Acrescente o arroz para risoto e refogue por 2 minutos em fogo alto.

Adicione o vinho branco e o suco de limão siciliano e deixe reduzir bastante.

Acrescente aos poucos (1 xícara por vez) do caldo de legumes e mexa sempre.

Após colocar todo o caldo de legumes abaixe o fogo e deixe reduzir à metade.

Acrescente a pera picada e as raspas de limão e mexa devagar até todo o caldo reduzir.

Acrescente o gorgonzola e o parmesão e mexa até ficar em consistência cremosa.

Desligue o fogo e coloque o hortelã, misture delicadamente.

Transfira o risoto para um recipiente para servir.

Coloque por cima as amêndoas picadas

Decore com hortelã e sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36464-risoto-de-pera-e-gorgonzola-perfumado-com-limao-siciliano-e-hortela.html