

RISOTO INTEGRAL DE LIMÃO SICILIANO COM AMÊNDOAS

INGREDIENTES

CALDO DE LEGUMES:

Caldo de legumes: 2 litros água filtrada e fervida

1 cebola descascada e cortada em pedaços

alho poró

raminhos de salsinha fresca e lavada

1 colher de sopa de cebola desidratada

1 colher de sopa de cebolinha desidratada

1 colher rasa de sobremesa de açafrão

RISOTO:

Risoto: 1 xícara de arroz vermelho

1 xícara de arroz selvagem

raspas de 1 limão siciliano

1/2 xícara de lascas de amêndoas

1 xícara de vinho branco seco

1 pedaço de alho poró picado

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes do caldo para ferver em uma panela e reserve.

Em outra panela, refogue o alho poró e acrescente as 2 xícaras de arroz, com uma concha de caldo e a xícara de vinho branco e mexa um pouco.

Conforme for secando caldo, acrescente mais .

Quando o arroz estiver no ponto correto, acrescente as raspas de limão e as lascas de amêndoas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38288-risoto-integral-de-limao-siciliano-com-amendoas.html>