RISOTO SICILIANO

INGREDIENTES

2 limões sicilianos

2 xícaras de chá de arroz arbóreo

1 pedaço de queijo parmesão

1 lata de creme de leite

Champignon fatiado a gosto

Sal a gosto

Noz-moscada a gosto

2 dentes de alho

1 colher sopa de manteiga

2 litros de água fervente

MODO DE PREPARO

Rale a casca dos limões e reserve o suco de um deles em um copo.

Numa panela frite o alho picado na manteiga.

Em seguida frite o arroz.

Adicione o sal e a casca de limão ralada mexendo bem para não queimar.

Aos poucos acrescente a água até que o arroz esteja ao dente.

Despeje o champignon.

Acrescente o suco de limão e o creme de leite.

Mexa bem e reserve.

Rale o parmesão sobre o risoto e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44481-risoto-siciliano.html