

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.
Mexe bem e reserve.
Rale o parmesão sobre o risoto e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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