

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>