

RISOTO DE ARROZ PRETO COM MOLHO DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

PARA O ARROZ:

Para o arroz: 250 g de arroz preto (Costazurra ou Camil - já encontrado no mercado)

2 tabletes de caldo de legumes dissolvidos em 500ml de água

2 alhos-poró

5 colheres de azeite

250 ml vinho branco

PARA O MOLHO:

Para o molho: 5 colheres de azeite

suco de 1 limão siciliano grande (ou 2 limões sicilianos médios)

2 pitadas de coentro

1 colher chá raspas da casca do limão siciliano

MODO DE PREPARO

ARROZ:

Arroz: Fritar o alho poró picadinho no azeite em uma panela de pressão por 5 minutos.

Após, colocar o arroz preto e ir mexendo até fritar (5 minutos).

Colocar o vinho branco e deixar até evaporar o álcool (5 minutos).

Colocar o caldo de legumes pré-fervido e fechar a panela.

Deixe cozinhar uns 20 minutos e abra a panela para ver se o arroz está al dente. Caso não esteja, deixar cozinhar até ficar al dente.

MOLHO:

Molho: Colocar o azeite em uma panela pequena em fogo baixo.

Acrescentar o suco dos limões junto com a raspa da casca.

Acrescentar o coentro e mexer só para misturar os ingredientes (com o fogo já desligado).

NO PRATO:

No prato: Coloque o arroz preto já cozido.

Jogue o molho por cima.

Salpique queijo parmesão ralado.

Pode servir com salada ou uma carne.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46367-risoto-de-arroz-preto-com-molho-de-limao-siciliano.html>