

RISOTO CÍTRICO DE LARANJA COM LIMÃO

INGREDIENTES

azeite extra virgem
10 g de creme de alho
200 g de arroz
4 laranjas
1/2 limão
50 g queijo gorgonzola
50 g queijo parmesão
15 g de manteiga
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Rale os queijos e reserve
Faça um suco com as laranjas e reserve
Se não tiver creme de alho de alho, amasse o alho com sal e um pouco de azeite; reserve
Em uma panela, coloque o azeite e o creme de alho e frite até começar a dourar
Acrescente o arroz e frite por 1 minuto em fogo alto
Coloque o vinho e espere evaporar quase todo álcool
Em seguida, acrescente o suco das laranjas, o sal e a pimenta (lembre
Coloque água aos poucos até o arroz ficar ao dente (cozido e levemente firme)
Acrescente os queijos e mexa até ficar com consistência cremosa
Adicione a manteiga e mexa até misturar bem, e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11102-risoto-citrico-de-laranja-com-limao.html>