

Risoto de Limão Siciliano



Tempo de preparo:
50 min

Rendimento:
4 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Médio

Ingredientes

½kg de arroz Solito Premium T1

1 cebola pequena corta bem miudinha

3 colheres de manteiga sem sal + 1 colher cheia para finalizar

1 taça de vinho branco seco de boa qualidade

2 litros de caldo de legumes

1½ limão siciliano grande (rale as cascas e reserve)

1 pacote de queijo parmesão

sal à gosto

Modo de preparo

- Em uma panela, aqueça o caldo de legumes.
- Em uma outra panela grande coloque a manteiga e aguarde derreter.
- Adicione a cebola e refogue.
- A partir daí a receita pede a sua atenção total e você não deve se afastar da panela.
- Aumente o fogo e adicione o arroz e comece a fritá-lo.
- Mexa constantemente de forma a não queimar o arroz, já que ele não deve ficar dourado.
- Depois de 2 ou 3 minutos diminua o fogo para médio, adicione o vinho branco e continue mexendo sem parar.
- Assim que o vinho for absorvido pelo arroz, acrescente a primeira concha de caldo quente.
- Sem parar de mexer e esfregando o fundo da panela, coloque o caldo de meio limão.
- A medida que o caldo for evaporando, adicione mais caldo de legumes, até o arroz ficar cozido.
- Só tome cuidado para o seu risoto não fique empapado demais.
- No final, adicione a outra metade do suco de meio limão siciliano e mexa.
- Quando o arroz estiver no ponto, abaixe o fogo, adicione o queijo ralado, corrija o sal e misture bem.
- Apague o fogo e coloque a última colher de manteiga, que deverá estar bem gelada, no centro da panela.
- Misture delicadamente, sem encostar a colher na manteiga, ou seja, misture na lateral da panela para o centro, de forma que manteiga fique no meio e vá se desfazendo aos poucos.
- Deixe descansando por cinco minutos com a panela tampada e sirva em seguida.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br