

# 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://receitafacilrapida.com.br/receita/11102-risoto-citrico-de-laranja-com-limao.html>