



# Risotto de limão com redução de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira



Categoria  
Vegetariano



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
"



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. redução de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira

100ml Gallo Azeite Virgem Extra Clássico

- 160g de arroz arborio
- 1 limão
- 1 laranja
- 50g de cebola picada
- 10g de alho picado
- 100ml de vinho branco
- 1L de caldo de legumes
- 50g de queijo parmesão ralado
- 20g de manteiga

## Modo de preparação

1

Retirar a cascas aos citrinos e fazer zestes bem fininhas.

2

Sobre um papel vegetal, espalhe o queijo e dê forma redonda.

3

Leve ao forno quente até começar a ganhar uma cor dourada, retire e deixe arrefecer.

4

Refogar o alho, o açafrão e a cebola em Gallo Azeite Virgem Extra Clássico.

5

Juntar o arroz e deixar fritar um pouco. Refrescar com o vinho branco e deixar que o álcool evapore.

6

Juntar o caldo de legumes quente e deixar cozinhar, mexendo de vez em quando até obter um arroz cremoso.

7

Retificar temperos e adicionar raspas de limão. Com o lume apagado, finalize com a manteiga e as zestes dos citrinos.

8

Sirva com o crocante de parmesão e a redução de Gallo Vinagre de Vinho D.O. Madeira.

## Produtos utilizados



*Vinho D.O. Madeira*  
Vinagre



*Clássico*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

Vegetariano Rápido Fácil

*Quinoa com abóbora, espinafres e romã*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Pizza de cogumelos e trufas*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Tofu picante com alga nori*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Falafel*

---

Vegetariano Médio Fácil

*Hummus com azeitonas e queijo de cabra*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide