



Lemon risotto with a Gallo D.O. Madeira Wine Vinegar reduction



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



TT Reduction of Vinho D.O.
Madeira



100ml of Gallo Olive Oil
Clássico

- 160g de arborio rice
- 1 lemon
- 1 orange
- 50g of chopped onions
- 10g of chopped garlic
- 100ml of white wine
- 1L of vegetable broth
- 50g of grated parmesan cheese
- 20g of butter

Modo de preparação

1

Peel the citrus fruits and grate the zest.

2

Spread the cheese over baking paper and make a round shape.

3

Bake in a hot oven until golden, remove and cool.

4

Braise the garlic, saffron and onions in Gallo Olive Oil Extra Virgin.

5

Add the rice and fry for a little while. Add the white wine and allow the alcohol to evaporate.

6

Add the hot vegetable broth and cook, stirring now and then until you obtain a creamy rice.

7

Check the seasoning and add the lemon zest. With the heat turned off, add the butter and the rest of the citrus fruit zest.

8

Serve with the crispy parmesan and the Reduction of Gallo D.O. Madeira Wine Vinegar.

Produtos utilizados



Vinho D.O. Madeira
Vinagre



Clássico
Azeite Virgem Extra

Veja também

Carne Rápido Fácil

Pizza de presunto com rúcula

Carne Médio Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

Carne Médio Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

Carne Demorado Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

Carne Demorado Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide