



Risotto au citron avec réduction de Gallo Vinaigre de Vin de Madère D.O.



Categoria
Vegetariano



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



au goût, Réduction de
Vinho D.O. Madeira



100ml Huile d'Olive Extra
Vierge Gallo Clássico

- 160g riz arborio
- 1 citron
- 1 orange
- 50g oignons hachés
- 10g ail haché
- 100ml vin blanc
- 1L bouillon de légumes
- 50g fromage parmesan râpé
- 20g beurre

Modo de preparação

1

Éplucher les agrumes et râper le zeste.

2

Étaler le fromage sur du papier cuisson en une forme ronde. Faire cuire au four chaud jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer et laisser refroidir.

3

Faire revenir l'ail, le safran et les oignons au feu dans l'huile d'olive extra vierge classique Gallo. Ajouter le riz et le faire sauter pendant un petit moment. Ajouter le vin blanc et laisser l'alcool s'évaporer. Ajouter le bouillon de légumes chaud et laisser cuire en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'un riz crémeux. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le zeste de citron. Après avoir éteint le feu, ajouter le beurre et le reste du zeste des agrumes.

4

Servir avec le parmesan croustillant et la réduction de vinaigre de vin de Madère Gallo D.O.

5

6

7

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