



Receita Saudável

Risoto de Limão Siciliano

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz arbóreo
- 2 limões sicilianos
- 1 fio de azeite de oliva extra virgem
- Sal e pimenta-do-reino (a gosto)
- 1 dente de alho
- 1 ramo de tomilho

Modo de preparo:

Refogue o alho no azeite de oliva, acrescente o arroz e mexa. Depois, acrescente o suco de 1 limão siciliano e refogue. Coloque na panela 1 xícara de água e cozinhe. Quando secar, acrescentar mais 1 xícara de água, sal e pimenta-do-reino. Despeje o suco do outro limão e as raspas do limão. Desligue o fogo, acrescente o tomilho, as raspas de limão, o azeite de oliva e sirva.