



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide