



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide