

RISOTO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

1/2 kg de abóbora kabotchá

2 colheres (sopa) óleo

1 cebola média bem picada

1 dente de alho picado

3 colheres (sopa) de cebolinha verde bem picada

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

2 tabletes de caldo de galinha

1 colher (chá) de ervas-finas

1 colher (café) de gengibre

1 folha de louro

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

50 g de queijo parmesão ralado

salsinha picada a gosto

pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a abóbora, corte-a em cubinhos pequenos e reserve.

Coloque o óleo em uma panela funda e acrescente a cebola e o alho picados e leve ao fogo baixo até que a cebola e o alho murchem, mexendo sem parar.

Adicione a cebolinha verde e a abóbora picada e deixe refogar por uns 3 minutos, mexendo sempre.

Adicione o vinho branco e deixe cozinhar por uns 2 minutos.

Adicione 2 xícaras de chá de água fervente e os tabletes de caldo de galinha e deixe cozinhar para que a abóbora fique ligeiramente macia, por uns 10 minutos em fogo baixo.

Aumente o fogo e acrescente o arroz arbóreo.

Mexa bem e deixe levantar fervura.

Acrescente as ervas-finas, o gengibre e a folha de louro.

Diminua a chama do fogão e sempre mexendo vá acrescentando água fervente quando necessário (se tiver um caldo de legumes pode usar no lugar da água quente).

Leva em média de 15 a 20 minutos para adquirir o ponto cremoso.

Quando estiver "al dente" acrescente a manteiga e o queijo parmesão ralado.

Experimente o sal e acrescente pimenta a gosto.

Mexa bem e desligue o fogo e tampe a panela.

Deixe descansar por uns 5 minutos.

Sirva regado com queijo parmesão e salsinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18895-risoto-de-abobora.html>