

RISOTO DE BRIE COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo

1 cebola grande picada

2 dentes de alho amassados

1 xícara de abobrinha em cubinhos ou rodelas finas

3 colheres de azeite extravirgem

1 xícara de vinho branco suave

1 litro de caldo de legumes ou de frango

cebolinha picada

180 g de queijo brie em cubinhos

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa risoteira, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho.

Quando a cebola estiver transparente, acrescente o arroz e refogue.

Coloque o vinho e mexa até reduzir.

Acrescente o caldo aos poucos para o cozimento e mexa sempre.

Na metade do caldo, coloque as abobrinhas.

Sempre mexendo, vá colocando o caldo até cozinhar por completo, cuidando para não passar do ponto (ele deve ficar "al dente").

Coloque a cebolinha, o sal, a pimenta e misture bem.

Por último, adicione o queijo e mexa até derreter.

Sirva quente e, se preferir, acompanhando com alguma proteína grelhada (mignon, frango e etc.)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20038-risoto-de-brie-com-abobrinha.html>