RISOTO DE ABOBRINHA COM GORGONZOLA E LIMÃO

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz arbóreo

1 abobrinha italiana média

150 g de queijo gorgonzola

1 limão tahiti ou siciliano grande

1 xícara de vinho branco seco ou semi seco

1 cebola média ou 1/2 cebola grande

3 colheres (sopa) de alho picado/moído

3 colheres (sopa) de manteiga

1 fio de óleo

3 colheres (sopa) de azeite

1 tablete de caldo de legumes

1 litro de água

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

sal a gosto

pimenta do reino branca moída (opcional)

1 colher de manjericão desidratado para finalizar (opcional)

MODO DE PREPARO

Pique a cebola.

Pique o gorgonzola em pedaços de aproximadamente 1 ou 2 cm.

Lave a abobrinha e raspe levemente a casca, corte e descarte as duas pontas da abobrinha.

Pique a abobrinha em cubinhos de 1 ou 2 cm.

Esprema o limão em um recipiente e descarte as sementes.

Ferva a água e dissolva o tablete de caldo de legumes.

Mantenha o caldo quente em fogo mínimo, use uma panela funda.

Frite 2 colheres de alho com 3 colheres de azeite, acrescente 1 pitada de sal e de pimenta (pouca).

Frite a abobrinha em fogo médio por uns 3 a 5 minutos, retire antes que junte água e fique mole, reserve a abobrinha.

Na mesma panela, frite a cebola com 2 colheres de manteiga.

Acrescentar 1 fio de óleo para não queimar a manteiga e 1 colher do alho moído.

Coloque o arroz arbóreo (sem lavar) e frite por uns 2 minutos.

Acrescente o vinho, sempre mexendo o arroz até quase secar, mantenha em fogo médio/baixo.

Acrescentar o caldo de legumes (uma concha), mexendo sempre e vá acrescentando uma concha do caldo, sem deixar secar (não pare de mexer).

Quando estiver acrescentado metade do caldo, coloque o gorgonzola, e acrescente também a abobrinha.

Coloque o suco do limão e continue acrescentando o caldo até finalizar (40 minutos).

Corrija o sal, se necessário, desligue o fogo.

Coloque 1 colher de manteiga e o queijo parmesão ralado.

Misture e finalize com o manjericão desidratado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21253-risoto-de-abobrinha-com-gorgonzola-e-limao.html