

RISOTO DE ABOBRINHA E IOGURTE

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz para risoto
- 1 xícara de sakê (pode se usar vinho também)
- 1 litro de caldo de carne aquecido
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho picados
- 1 abobrinha ralada
- 2 colheres (sopa) de shoyu
- 1 pedaço médio de bacon
- 4 colheres de iogurte natural
- manjericão a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Numa panela larga de preferência de fundo grosso, doure o alho na manteiga.

Adicione o arroz e refogue.

Coloque 1/2 xícara do sakê e mexa até evaporar.

Vá adicionando o caldo aos poucos e mexendo sempre até ficar al dente.

Enquanto o arroz cozinha, em outra panela misture a abobrinha o shoyu e o restante do sakê e refogue até evaporar por completo.

Junte ao risoto a abobrinha refogada e o iogurte.

Frite o bacon picadinho em cubos pequenos e adicione ao manjericão sobre o risoto, (que dará uma linda finalização ao prato).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26970-risoto-de-abobrinha-e-iogurte.html>