

RISOTO DE ABOBRINHA COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

1/2 cebola grande picada em cubos pequenos
2 dentes de alho picados bem pequenos (pode ser ralado, se preferir)
1 tablete de caldo de legumes
1 litro de água
1/2 abobrinha verde cozida picada em cubos grandes
2 xícaras de arroz arbóreo
1 e 1/2 xícara de vinho branco seco de boa qualidade
90 g de queijo gorgonzola
20 g de parmesão ralado fresco
Salsinha e cebolinha a gosto
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela aqueça o caldo de legumes em 1 litro de água, mantenha a panela ligada durante todo o preparo.

Em outra panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.

Acrescente o arroz e refogue até que os grãos comecem a ficar transparentes.

Acrescente o vinho branco e espere secar quase todo.

Quando o vinho estiver baixo, apenas no fundo da panela, coloque a água com caldo de legumes até que cubra os grãos.

Vá acrescentando a água, aos poucos, até que o arroz atinja o ponto (o arroz não pode cozinhar demais e passar do ponto, deve ficar molhadinho).

Quando estiver no ponto, acrescente a manteiga e os queijos e misture bem.

Desligue a panela e sirva quente.

Use a salsinha e cebolinha para finalizar o prato.

Pode ser servido com carne e cebola caramelizada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27943-risoto-de-abobrinha-com-gorgonzola.html>