

RISOTO DE ABOBRINHA

INGREDIENTES

- 2 abobrinhas italianas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola média picada
- 1/2 colher (sopa) de sal
- 1 pote de iogurte natural integral
- 1 colher (sopa) de salsa picada
- 1 tablete de caldo legumes
- 1 xícara (chá) de arroz arbóreo
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Lave as abobrinhas, corte-as ao meio e retire as sementes.

Corte em pedacinhos pequenos e reserve.

Em uma panela grande, aqueça 1 colher (sopa) de manteiga, doure a cebola e refogue a abobrinha cortada.

Junte o sal e o iogurte e misture.

Adicione a salsa e retire do fogo.

Leve ao fogo 3 xícaras (chá) de água, quando iniciar a fervura dissolva o caldo.

Em outra panela, derreta o restante da manteiga e refogue o arroz.

Aos poucos, vá despejando o caldo quente, mexendo o risoto até terminar todo o caldo (se precisar acrescente um pouco mais de água).

Quando o arroz estiver al dente e úmido, retire do fogo, junte ao refogado de abobrinhas.

Misture bem e sirva a seguir com queijo parmesão ralado.

E bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28568-risoto-de-abobrinha.html>