

RISOTO DE ABÓBORA E MANJEIRCÃO

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz 7 grãos integrais (fica mais durinho mas pode usar arroz arbóreo, também ficará bom)

4 e 1/2 xícaras de água

400 g de abóbora cabotiá cortada em pedaços grandes

1 cebola picada

louro a gosto

sal

15 folhinhos de manjericão

200 g de queijo gorgonzola ou outro da sua preferência

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, adicione o arroz, a abóbora, o louro, o sal e a água.

Tampe a panela e deixe cozinhar até quase secar a água, cheque se a abóbora está derretendo.

Adicione o manjericão, o queijo e o creme de leite, mexa bem para desmanchar a abóbora e misturar todos os ingredientes.

Deixe cozinhar por mais 3 minutos.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28993-risoto-de-abobora-e-manjeircao.html>