

RISOTO DE ABOBRINHA E TOMATE

INGREDIENTES

3 abobrinhas pequenas (ou 2 grandes) cortadas em cubos e lavadas

300 g tomate cereja cortados em rodelas

1 copo de requeijão ou catupiri (200 g)

1 cebola grande picada

1 cabeça de alho descascado e picado

Salsinha, orégano, coentro e cebolinha a gosto (picado)

500 g de arroz arbóreo (ou arroz italiano)

1/2 litro de vinho branco seco de mesa

Sal a gosto

1 e 1/2 caldo de legumes dissolvido em 1 litro de água quente

Parmesão ralado

2 colheres de sopa bem cheias de manteiga (ou margarina)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça 1 colher de manteiga (em fogo baixo).

Junte a metade do alho e da cebola e refogue até que a cebola fique dourada.

Acrescente a abobrinha e refogue até ficar bem misturada com a cebola e o alho. Coloque uma pitada de sal e misture mais um pouco.

Adicione 100 ml do vinho e deixe refogando até que a abobrinha fique macia (tampe metade da panela).

Enquanto a abobrinha está refogando, aqueça o restante da manteiga em outra panela (de preferência uma panela larga de fundo grosso).

Adicione o restante do alho e da cebola, refogue, acrescente o arroz e refogue até que ele fique soltinho.

Coloque o restante do vinho no arroz e misture. Coloque a água com o caldo de legumes aos poucos e mexa de vez em quando até o arroz ficar molinho e cremoso.

Quando a abobrinha estiver macia, junte o tomate, a salsinha, o coentro, a cebolinha e o orégano. Misture e reserve.

Quando o arroz e a abobrinha estiverem prontos, misture-os em outra panela e adicione o requeijão (ou catupiri). Polvilhe o parmesão quando servir o risoto no prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35849-risoto-de-abobrinha-e-tomate.html>