

ARROZ CREMOSO COM ABOBRINHA

INGREDIENTES

2 cubos de caldo de galinha ou de legumes

4 e 1/2 xícaras de água

2 colheres (sopa) manteiga ou margarina

1 cebola média picadinha

1 e 1/2 a 2 xícaras de arroz sem lavar

1 a 2 abobrinhas italianas médias a grandes fatiadas em meia lua

3 colheres (sopa) de requeijão cremoso

4 colheres (sopa) de parmesão ralado grosso

MODO DE PREPARO

Ferva o caldo de legumes ou galinha com a água até dissolver.

Mantenha em fogo baixo enquanto prepara o restante da receita.

Aqueça a metade da manteiga em fogo médio e refogue a cebola até murchar.

Junte o arroz e refogue por 3 a 5 minutos em fogo médio.

Coloque metade da água com caldo e cozinhe até começar a secar ou por cerca de 5 minutos.

Junte a abobrinha e o restante da água e mexa.

Cozinhe até ficar 'al dente' e bem úmido.

Se precisar coloque mais uma concha de água.

Acrescente a manteiga e o parmesão. Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37251-arroz-cremoso-com-abobrinha.html>