

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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