

RISOTO DE ABÓBORA CABOTIÁ

INGREDIENTES

- 300 g de arroz
- 1 cebola média, picada em cubinhos
- 2 dentes de alho
- 3 palmitos grandes
- 1 abóbora cabotiá média picada em cubos grandes e pequenos
- 2 caldos de carne ou de legumes
- 1 litro de água quente
- salsinha a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande frite o alho e a cebola até dourar.

Acrescente a cabotiá picada.

Vá colocando água aos poucos e deixe refogar por 10 minutos.

Quando já estiver bem cozida os pedaços menores estarão desmanchando.

Acrescente o arroz , não é necessário lavar, misture bem.

Acrescente os palmitos picados em rodela finas.

Em outro recipiente dissolva os caldos de carne na água quente, e vá acrescentando aos poucos no arroz, sempre mexendo, use uma colher de pau.

Acerte o sal.

Quando o arroz estiver quase cozido acrescente o salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40441-risoto-de-abobora-cabotia.html>