

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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