Risoto Colorido

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-colorido

Um risoto leve e saboroso, perfeito para a primavera!

Risoto Colorido type unknown

25 min

3 porções

Ingredientes

- 3 talos de [brócolis](#)
- 1 [cenoura](#) picada em cubos
- 1/2 [alho-poró](#)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água
- 1 lata de [ervilha](#)
- 1 xícara (chá) de queijo [parmesão](#) ralado
- Azeite a gosto
- 1 [cebola](#) pequena e cortada em cubinhos
- 1 xícara (chá) de [arroz arbóreo](#) ou integral
- 1/2 xícara (chá) de [vinho branco seco](#) (opcional)
- 1 [abobrinha](#) grande e cortada em cubinhos
- 2 [tomates](#) picados em cubos grandes sem semente
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

1. Comece reunindo todos os ingredientes.
2. Em uma panela grande, adicione a cenoura, o brócolis, o alho-poró, a ervilha, a água e leve ao fogo médio para cozinhar. Assim que estiverem macios, reserve.
3. Em outra panela, aqueça um pouco de azeite e refogue a cebola até que fique dourada.
4. Acrescente o arroz e tempere com sal e pimenta. Refogue por mais alguns minutos.
5. Despeje o vinho branco seco e mexa até que evapore completamente.
6. Gradualmente, vá adicionando o caldo de legumes reservado, aos poucos, mexendo sem parar.
7. Quando o arroz estiver quase no ponto desejado, adicione a abobrinha e os tomates picados. Misture bem.
8. Finalize o risoto adicionando o parmesão ralado, ajuste o sal e a pimenta conforme o seu gosto e misture até que fique bem incorporado.
9. Sirva imediatamente e aproveite esse delicioso risoto colorido!