Risoto Colorido

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-colorido

Um risoto leve e saboroso, perfeito para a primavera!

Risoto Colorido
Image not found or 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!