

RISOTO DE QUINOA E ABOBRINHA

INGREDIENTES

1 xícara de quinoa
1 cebola
1 colhe (sopa) de manteiga
1/2 caldo de galinha
1/2 abobrinha
1/2 xícara de mussarela ralada ou fatia
sal a gosto (utilizei sal rosa)
tomilho a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente três xícaras de água com o caldo de galinha, mexa devagar até que ele dissolva e reserve

Enquanto o caldo de galinha dissolve, em outra panela, coloque a manteiga, quando derreter, coloque a cebola

Quando a cebola estiver douradinha, rale a abobrinha e coloque junto com a cebola, mexa por uns 5/6 minutos

Após, coloque duas conchas da água com o caldo de galinha na panela da cebola e da abobrinha

Após colocar a água, coloque uma xícara de quinoa junto e acrescente o sal

Vá colocando água até que a quinoa chegue no ponto al dente

Assim que a quinoa estiver no ponto al dente, desligue o fogo e acrescente meia xícara de mussarela ralada (ou se preferir usar o fatiado, uma fatia) junto, mexa para o queijo derreter

E aí, o risoto de quinoa está pronto para ser servido

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2281-risoto-de-quinoa-e-abobrinha.html>