



Risoto de Abóbora

Caldo de Vegetal

Grau de Dificuldade: **Médio**

Rendimento: **3 porções**

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz arbório
- **280ml de Caldo Vegetal Battuto's**
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 1 xícara (chá) de abóbora cabotiá cozida e amassada
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- Folhas de sálvia a gosto
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

- Refogue a cebola na manteiga até dourar levemente.
- Adicione o arroz e mexa bem.
- Misture o Caldo Vegetal Battuto's à água quente e adicione aos poucos, mexendo até o arroz ficar al dente.
- Acrescente a abóbora, misture bem e finalize com sálvia e parmesão.
- Finalize com parmesão, sal e pimenta a gosto.