

# Risotto primavera

Crianças —   40 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/risotto-primaveril](http://chef.continente.pt/receitas/risotto-primaveril)



## Ingredientes

1 fio de azeite  
1 dente de alho  
½ alho francês (só a parte branca)  
1 haste de aipo  
½ courgette  
½ maçã  
2 espargos  
4 c. de sopa de milho cozido  
Água quente (ou caldo de cozer legumes para a sopa) q.b.  
½ chávena de arroz arbóreo ou carnaroli  
1 c. de café de coentros picados  
2 raminhos de cebolinho picados  
4 a 6 gotas de limão

## Confeção

1. Cubra o fundo de uma frigideira com azeite e junte o alho, o alho francês e o aipo bem picados. Deixe alourar um pouco e adicione a courgette, a maçã, os espargos em cubos e o milho. Envolve bem e adicione 2 conchas de água quente, em lume médio.
2. Junte o arroz e mexa bem. Assim que a água evaporar, adicione mais 2 conchas e repita este processo até o arroz estar completamente cozinhado, sempre sem parar de mexer.
3. Coloque o risotto num pratinho, regue com o sumo de limão e polvilhe com os coentros e o cebolinho picados.
4. Para o resto da família, pode temperar com sal e pimenta e servir com lascas de queijo parmesão.