



## Arroz cremoso de abóbora com queijo coalho



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

00:20

### Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Queijo coalho	6 espetos	300 g
Manteiga sem sal	6 colheres (sopa)	90 g
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Arroz (cozido)	1,3 kg	1,3 kg
Abóbora japonesa (cozida e espremida)	3 xícaras (chá)	600 g
Leite	3 xícaras (chá)	600 ml
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Cebolinha-verde (cortada em rodelas)	Meia xícara (chá)	20 g

### Modo de Preparo

**1.** Leve uma frigideira média ao fogo alto para aquecer. Retire o queijo coalho do espeto e grelhe por 1 minuto de cada lado, ou até dourar. Retire do fogo, corte em cubos pequenos e reserve.

**2.** Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve em fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente. Adicione o arroz, a abóbora, o leite, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture bem. Retire do fogo, acrescente o queijo

coalho e a cebolinha verde. Sirva em seguida.