CREME DE CEBOLA COM GORGONZOLA E CALABRESA PARA FOUNDE

INGREDIENTES

50 g de manteiga

50 g de farinha de trigo

1 cebola grande em brunoise

800 ml de leite

125 ml de vinho branco

250 g de queijo gorgonzola

250g de Mussarela

1 linguiça calabresa (+/- 250 g) picada em cubos pequenos

pão italiano picado em cubos

sal o quanto baste

noz moscada o quanto baste

pimenta branca moída o quanto baste

azeite

MODO DE PREPARO

Frite a calabresa picada, sem necessidade de óleo. Deixe bem sequinha e reserve.

Em outra panela, em fogo de médio para baixo, refogue a cebola picada em metade da manteiga e com uma colher de sopa de azeite, até que a cebola comece a ficar transparente.

Adicione o restante da manteiga e a farinha de trigo, e mexa sempre com um fouet. Você iniciará o processo para um molho bechamel (manteiga, farinha de trigo e leite) com cebola.

Adicione aos poucos o vinho branco, alternando aos poucos com o leite, mexendo sempre com o fouet. A cada porção adicionada, mexa até que o liquido se incorpore, e então adicione nova porção. Aos poucos passará do estado de massa para creme.

Se perceber que o bechamel está tomando uma consistência muito liquida, não é necessário adicionar todo o leite.

Adicione o queijo gorgonzola e a mussarela, e siga mexendo levemente até que sejam incorporados ao creme.

Deixe cozinhar por mais 15 a 20 minutos em fogo baixo, mexendo um pouco de minutos em minutos.

Adicione a noz moscada, sal e pimenta branca, conforme seu gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12980-creme-de-cebola-com-gorgonzola-e-calabresa-para-founde.html