

PENNE COM MASCARPONE E GORGONZOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 litro de água
15 ml de azeite
12 g de creme de alho
250 g de macarrão tipo penne
10 tomates cereja
Queijo parmesão ralado

MOLHO:

Molho: 15 g de manteiga
200 g de creme de leite
120 g de queijo mascarpone
90 g de queijo gorgonzola
20 g de queijo emmental
10 g de ervas finas
3 ml de molho de pimenta vermelha
100 g de presunto (se puder use presunto de parma)
Sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque a água em uma panela para ferver.
Na panela onde cozinhará o penne, frite o creme de alho no azeite.
Quando estiver dourando, coloque um pouco de água.
Coloque o macarrão, acrescente o resto da água e abaixe para fogo médio.

MOLHO:

Molho: Rale o emmental e o gorgonzola, e reserve.
Derreta a manteiga em uma panela onde caiba o penne e o molho.
Acrescente o creme de leite e mexa.

Adicione o emmental, o gorgonzola e o mascarpone e mexa até ficar homogêneo.

Em seguida, acrescente ervas finas, o presunto, e o molho de pimenta e mexa.

Corrija o sal.

Corte o presunto em pedaços pequenos.

Desligue o fogo e coloque o penne na mesma panela, misturando bem.

Sirva no prato, coloque dois tomates cereja cortados ao meio e salpique queijo ralado a gosto por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15883-penne-com-mascarpone-e-gorgonzola.html>