

# 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>