

# 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 cozinhárá 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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