

FETTUCCINE COM MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

500 g de fettuccine
25 g de manteiga
250 g de queijo gorgonzola esfarelado
150 ml de creme de leite fresco
2 colheres (sopa) de Vermute seco
1 colher (chá) de maisena
2 colheres de sálvia picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Folhas de Sálvia para guarnecer

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água fervente levemente salgada por cerca de 10 a 12 minutos, ou até que esteja al dente.

Enquanto isso, derreta a manteiga em uma panela.

Salpique o gorgonzola e misture em fogo baixo por cerca de 2 a 3 minutos, até o queijo derreter.

Adicione o creme de leite, o vermute e a maisena, e mexa bem com um batedor de arame.

Acrescente a sálvia e cozinhe, mexendo sempre até o molho engrossar (tome cuidado, pois este molho engrossa muito rapidamente).

Tempere com sal e pimenta, e reserve.

Escorra o macarrão e misture com um pouco de manteiga.

Reaqueça o molho levemente, mexendo bem.

Coloque-o sobre o macarrão e misture.

Sirva guarnecido com as folhas e sálvia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16317-fettuccine-com-molho-de-gorgonzola.html>