

MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite

1 pote de requeijão

1 xícara de leite

150 g de queijo gorgonzola (ou a seu gosto para mais ou para menos)

noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte todos os ingredientes, mexendo, deixe ferver por uns 5 minutos, até que o queijo derreta e a mistura fique homogênea.

Coloque a noz-moscada ralada por último e a quantidade ao seu gosto.

Esse molho fica maravilhoso no filé, massas ou até no pão italiano como entrada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16385-molho-de-gorgonzola.html>