

MOLHO BLUE CHEESE

INGREDIENTES

200 gr de queijo gorgonzola

2 caixinhas de creme de leite convencional

MODO DE PREPARO

Corte o gorgonzola em cubinhos.

Coloque o creme de leite em uma panela e deixe pegar fervura, mexendo lentamente em fogo alto.

Coloque em fogo baixo e adicione o gorgonzola mexendo rapidamente.

Quando o gorgonzola derreter, desligue o fogo e continue a mexer.

Coloque o molho em um recipiente de vidro, deixe esfriar por 40 minutos e coloque na geladeira.

Deixe na geladeira tampado por 3 horas (vai ficar com uma consistência de patê).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16426-molho-blue-cheese.html>