MOLHO GORGONZOLA PARA MASSAS

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga com sal

1 fio de azeite extravirgem

1/2 cebola pequena picadinha

3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

3 xícaras de chá de leite

50 g de queijo gorgonzola esfarelado

1 pitada de noz moscada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira, aqueça a manteiga com o azeite e refogue a cebola até murchar.

Num pote de vidro com tampa, coloque a farinha de trigo e o leite, tampe e agite muito bem até que toda a farinha esteja dissolvida no leite.

Depois de misturar o leite com a farinha de trigo, coloque na frigideira e mexa sempre, sem parar e em fogo baixo até atingir o ponto desejado, que é um molho cremoso encorpado.

Se precisar, acrescente mais leite, pingando devagar até chegar na consistência desejada.

Acrescente o queijo gorgonzola e continue mexendo até dissolver e, por fim, coloque uma pitada de noz moscada, ajuste o sal se necessário.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16641-molho-gorgonzola-para-massas.html