

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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