ESPAGUETE AO MOLHO GORGONZOLA E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

espaguete integral

1/2 cebola picada

sal

pimenta-do-reino a gosto

brócolis frescos

1 fatia grande de gorgonzola

1 pitada de orégano

1 caixinha de creme de leite

40 ml de leite

parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa e deixe al dente, cerca de 9 minutos.

Doure a cebola com o sal, no azeite.

Adicione os brócolis, cortados em tamanhos pequenos, deixe-os grelhar por cinco minutos.

Adicione o creme de leite, a pimenta do reino, o leite e por último os queijos.

Acerte o sal (cuidado, pois o gorgonzola já é salgado).

Não cozinhe muito, para não deixar o molho secar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16711-espaguete-ao-molho-gorgonzola-e-brocolis.html