

CABELO DE ANJO RECHEADO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 1/5 de uma embalagem de queijo gorgonzola

1/2 lata de creme de leite

2 azeitonas (opcional)

1 cabeça de alho

Uma pitada de pimenta-do-reino

Uma pitada de sal

Cebola a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte o queijo gorgonzola em pequenos cubos e derreta-o junto ao creme de leite até virar uma mistura homogênea.

Corte em cubículos pequenos o alho, a cebola e as azeitonas, e deixe fritar até o alho e a cebola dourarem (dica: coloque primeiro a cebola, pois ela demora mais tempo para fritar).

Em seguida, adicione-os ao molho, colocando-o de volta ao fogo com a azeitona, o alho, uma pitada da pimenta e uma de sal.

Em um recipiente coloque o macarrão, seguido pelo molho e finalizando com os dois tomates como decoração.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17345-cabelo-de-anjo-recheado.html>