

MACARRÃO AO MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 1 pacote de macarrão penne, 500 g
- 1 pedaço de gorgonzola, 250 g
- 1 pedaço de parmesão 250 g
- 1/2 tablete de manteiga com ou sem sal (tablete de 200 g)
- lata ou sachê de molho de tomate, 340 ml
- 1 lata de 300 ml ou 1 e 1/2 caixa de 200 ml de creme de leite
- 1 colher (sopa) de catchup
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Rale o parmesão e reserve.

Em uma panela pequena debulhe o gorgonzola e pique a manteiga.

Leve essa mistura em fogo brando, mexendo sempre.

Tão logo o preparado derreta, acrescente o molho de tomate, mexendo sempre.

Após aproximadamente 2 minutos, acrescente o catchup e o parmesão ralado e, continue mexendo, até a mistura engrossar um pouco (aproximadamente 5 minutos).

Finalmente acrescente o creme de leite, mexa com delicadeza até o molho ficar homogêneo e desligue o fogo.

Ferva o macarrão penne por aproximadamente 11 minutos, até que fique al dente.

Durante a fervura o sal poderá ser acrescentado, a seu critério.

Escorra o macarrão e coloque-o em uma travessa refratária

Despeje o molho sobre o macarrão e mexa com cuidado.

Pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17416-macarrao-ao-molho-gorgonzola.html>