

MOLHO VERMELHO COM GORGONZOLA

INGREDIENTES

1/4 de colher (sopa) de manteiga
2 dentes de alho picados
1/2 cebola picada
1/4 de colher (sopa) de açúcar
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
cebolinha a gosto
1 lata de molho de tomate (tomate pelado)
50g de queijo gorgonzola
1 colher (sopa) de molho barbecue
pimenta tabasco a gosto
queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira antiaderente, adicione a manteiga e o alho.

Deixe o alho bem douradinho e adicione a cebola.

Refogue a cebola até que fique mole e dourada.

Adicione o molho de tomate, a pimenta-do-reino e a pimenta tabasco (a pimenta-do-reino moída na hora fica melhor).

Mexa bastante adicione e sal a gosto (lembrando que o queijo já dá um pouco de sal) e 1/4 de colher (sopa) de açúcar.

Quando começar a ferver, adicione o queijo gorgonzola (em fatias para facilitar o derretimento) e molho barbecue.

Mexa durante 2 minutos e adicione cebolinha picada.

Pronto agora é só servir e ralar o queijo parmesão na hora para ficar mais gosto.

Fica ótimo com várias massas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17611-molho-vermelho-com-gorgonzola.html>