

ESPAGUETE AO MOLHO GORGONZOLA À MODA DO GORDINHO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão (espaguete)
1 tomate picado
1/2 cebola picada
3 dentes de alho picados
1/2 pimenta-de-cheiro
100 g queijo gorgonzola
1 e 1/2 colher (sopa) de margarina
1 caixa de creme de leite
1 colher (sopa) de requeijão
7 g de bacon picado
170 g molho de tomate (para embalagens sachê, use metade)
noz-moscada (a gosto)
orégano (a gosto)
salsa desidratada (a gosto)
cebola desidratada (a gosto)
sal (a gosto)
molho de pimenta (opcional)
10 salsichas (opcional)

MODO DE PREPARO

Se for utilizar as salsichas, já inicie a fervura.

Também inicie o cozimento do macarrão.

Num recipiente à parte, misture a noz moscada, orégano, salsa, cebola desidratada, margarina e pimenta ao queijo gorgonzola.

Numa panela quente, coloque o bacon, cebola picada e alho.

Quando a cebola e o alho dourarem, coloque o tomate.

Este ingrediente irá soltar água.

Quando mistura de tomate, cebola, alho e bacon secar, inclua a mistura de queijo gorgonzola na panela quente e novamente misture tudo.

O queijo irá dourar, neste momento inclua as salsichas, o molho de tomate, creme de leite, e o requeijão.

Misture tudo novamente e após 1 minuto, desligue o fogo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24673-espagete-ao-molho-gorgonzola-a-moda-do-gordinho.html>