

# CAPELETTI AO MOLHO BRANCO DE GORGONZOLA

## INGREDIENTES

500 g de capeletti fresco (ou qualquer outra massa fresca de sua preferência)

230 g de queijo mussarela fatiada ou picada

130 g de queijo gorgonzola picado

1 caixinha de creme de leite

2 cebolas média picada

5 dentes de alho grandes amassados ou bem picadinhos

2 cubinhos de caldo de carne

quanto baste de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque o capeletti em água fervente por aproximadamente 5 minutos, até que fique quase cozido, porém ainda al dente (meio duro).

Escorra toda a água.

Acrescente todos os ingredientes menos o leite.

Leve ao fogo mexendo bem de leve para não desmanchar a massa.

Ao mesmo tempo, vá acrescentando leite o suficiente para que o molho fique na consistência desejada.

Deixe no fogo até que todo queijo esteja derretido.

É só servir e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27005-capeletti-ao-molho-branco-de-gorgonzola.html>