

MACARRÃO COM ALHO-PORÓ E PRESUNTO

INGREDIENTES

250 g de macarrão espaguete

1 alho-poró

4 fatias de presunto

1 colher de sopa de manteiga

1 dente de alho

6 tomates-cereja

1 caixa de creme de leite

100 g de queijo gorgonzola

cebolinha e salsinha a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão conforme informado na embalagem.

Pode ser tanto a massa convencional, quanto integral, ou massa fresca.

Convém preparar o macarrão simultaneamente ao preparo do molho.

Corte o presunto em fatias pequenas, reserve.

Corte ou "esfarele" o queijo gorgonzola, reserve.

Lave o alho-poró e corte-o em fatias finas, reserve.

Lave os tomates e corte-os ao meio, reserve.

Lave e corte a cebolinha e a salsinha, reserve.

Descasque o dente de alho e corte-o em pequenos pedaços, reserve.

Abra a caixa de creme de leite, reserve.

Coloque a manteiga na frigideira, junto com o dente de alho.

Mexa até derreter totalmente a manteiga.

Assim que a manteiga estiver totalmente derretida, acrescente o alho-poró e deixe murchar, mexendo sempre.

Acrescente a salsinha, a cebolinha e o presunto, sempre mexendo.

Acrescente o tomate e mexa cerca de 30 segundos, tempo suficiente para que ele murche um pouco, mas permaneça firme.

Coloque o creme de leite.

Quando estiver bem misturado e levantando fervura, acrescente o queijo gorgonzola.

Mexa bem, até derreter totalmente o queijo.

Prove para ver se é necessário colocar um pouco mais de sal.

Após, escorrer o macarrão.

Coloque-o na panela do molho e misture.

O presunto pode ser substituído por peito de peru ou bacon.

No caso do bacon, é bom colocar uma quantidade inferior de queijo, para não ficar salgado (cerca de 60 g).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27589-macarrao-com-alho-poro-e-presunto.html>