

MOLHO GORGONZOLA/ ROQUEFORT SIMPLES

INGREDIENTES

150 g de queijo Roquefort/Gorgonzola

1 a 2 caixas de creme de leite

1 colher de margarina/manteiga

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga na panela até derreter.

Corte o queijo em cubos ou machuque e coloque na panela com a manteiga.

Mexa até o queijo derreter e se tornar pastoso.

Abaixe o fogo e acrescente 1 caixa de creme de leite, mexendo até ficar homogêneo.

Adicione mais creme de leite ao seu gosto, provando até o ponto que lhe achar agradável.

Use o molho para carnes ou pastas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28222-molho-gorgonzola-roquefort-simples.html>