

PENNE AO MOLHO TRÊS QUEIJOS

INGREDIENTES

- 400 g de mussarela
- 100 g de gorgonzola
- 50 g de parmesão (para ralar)
- 1 cebola média (cortada fina)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 litro de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvidas em um pouco do leite
- 1 pedacinho de bacon cortado em cubinhos e frito (se gostar)
- 500 g de Penne ou outra massa de sua preferência

MODO DE PREPARO

Rale a mussarela e reserve. Rale o gorgonzola e reserve.

Rale o parmesão e reserve para polvilhar.

Em uma panela, doure a cebola na margarina e depois acrescente o leite.

Acrescente a mussarela ralada, aos poucos.

Acrescente o gorgonzola ralado, aos poucos, mexendo sempre até encorpar.

Por último, acrescente o leite com o amido de milho dissolvido e mexa até engrossar.

Frite o bacon em uma frigideira anti-aderente e coloque por cima, junto com o parmesão ralado, na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31682-penne-ao-molho-tres-queijos.html>