

PENNE AO MOLHO DE QUATRO QUEIJOS E REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

250 g de penne tipo "gran duro"

1/2 pote de requeijão cremoso light

1 colher de sobremesa de alho moído sem sal

100 g de queijo tipo gorgonzola

100 g de queijo tipo gouda

100 g de queijo tipo provolone

3 colheres de sopa de queijo parmesão para ser ralado em casa

1 lata de creme de leite light

quantidade de água, em temperatura ambiente, na mesma medida da lata do creme de leite

quantidade de leite desnatado, em temperatura ambiente, na mesma medida da lata do creme de leite

1 stick de tempero completo com vegetais tipo "meu segredo"

2 colheres de azeite de oliva

1 pitada de pimenta-do-reino branca

1 pitada de pimenta-do-reino preta

MODO DE PREPARO

Coloque 1 litro de água para ferver.

Ao ferver coloque o penne, que deverá cozinhar e ficar com uma textura 'al dente'.

Após aproximadamente 8 minutos escorra, lave com água fria, para interromper a cocção e reserve.

Pique os queijos gorgonzola, gouda e provolone em uma vasilha e reserve.

Rale o queijo parmesão e reserve.

Em uma panela coloque 2 colheres de azeite de oliva, deixe aquecer e coloque o alho, não deixe escurecer, sempre mexendo.

Acrescente o creme de leite, a mesma medida de água, a mesma medida de leite, o requeijão cremoso e os queijos gorgonzola, gouda e provolone.

Coloque o stick "Meu segredo" e as pitadas das pimentas branca e preta.

Quando criar as primeiras bolhas de fervura, lave o penne e acrescente ao molho da panela.

Aguarde novamente levantar fervura, quando criar novamente as primeira bolhas, desligue o fogo e agregue o queijo parmesão ralado.

Tampe a panela por 5 minutos, para derreter o mesmo (utilize o queijo que possa ralar em casa).

Sirva em seguida.

Para fazer esta receita na panela, é importante que a mesma tenha um fundo grosso, para não queimar o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31926-penne-ao-molho-de-quatro-queijos-e-requeijao-cremoso.html>