

CAPELETTI DE FRANGO AO GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 pote/bisnaga de catupiry
- 1 pacote de capeletti de franco
- 1 cebola
- 5 dentes de alho
- 1 kg de peito de frango
- 1 limão
- 1 queijo gorgonzola
- 1 pitada de sal de sal

MODO DE PREPARO

Corte o frango em cubinhos pequenos.

Reserve o frango numa travessa com água e limão.

Corte o queijo gorgonzola em cubinhos.

Cozinhe o capeletti numa panela grande com uma pitada de sal e óleo por aproximadamente 8 minutos.

Corte o alho e misture com o sal.

Corte a cebola.

Frite a cebola numa panela com fios de óleo e logo em seguida misture com o alho.

Coloque o frango e deixe cozinhar até evaporar toda a água liberada pelo frango.

Após a água evaporar, jogue o queijo gorgonzola no frango e misture até derreter.

Após derreter, faça o mesmo com o catupiry.

Depois do catupiry, baixe o fogo e coloque o creme de leite. Mexa até ficar um molho cremoso.

Sirva o capeletti numa travessa grande e depois coloque o molho de gorgonzola.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36131-capeletti-de-frango-ao-gorgonzola.html>