

MASSA AO MOLHO DE GORGONZOLA COM CALABRESA

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão gravatinha ou parafuso
óleo a gosto
sal a gosto
1 cebola de cabeça pequena cortada em cubos bem pequenos
alho a gosto
3 colheres de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
sal a gosto
2 copos de leite
100 g de creme de leite de caixinha
queijo gorgonzola a gosto
calabresa picada em cubos a gosto
cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o macarrão como de costume (siga as instruções do fabricante).
Fritar a cebola em cubos com a margarina e o alho e um pouco de sal até desmanchar bem.
Inserir a farinha e continuar mexendo para não grudar.
Acrescentar o leite e mexer até ferver e desligar.
Numa frigideira fritar a calabresa com a cebolinha verde.
Levar ao fogo novamente o molho branco e acrescentar o creme de leite e o queijo a gosto.
Mexer até criar um molho não muito aguado.
Acrescentar a calabresa frita e misturar bem.
Em um refratário basta juntar o macarrão pronto com o molho e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37978-massa-ao-molho-de-gorgonzola-com-calabresa.html>