

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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