

MACARRÃO PENNE AO MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 400 g de macarrão penne normal ou integral
- 200 g de queijo gorgonzola
- 50 g de queijo parmesão ou prato (no caso coloque 150g)
- 200 g de presunto em tiras finas
- 250 g de bacon fatiado em pedaços pequenos
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de champignon
- 100 g de tomate seco
- 1/2 cebola cortada
- 1 cabeça de alho
- 1 pitada de orégano
- 1 fio de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

- Prepare o macarrão normalmente e reserve.
- Em uma panela antiaderente coloque o azeite na panela doure a cebola e o alho.
- Acrescente o presunto e deixe dar uma fritada.
- Acrescente agora o tomate seco, o orégano e o champignon.
- Acrescente o queijo Gorgonzola e espere ele derreter.
- Acrescente então creme de leite e misture, não deixe ele ferver.
- Acrescente por fim o queijo parmesão misture um pouco e desligue.
- Misture a massa com o molho e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41518-macarrao-penne-ao-molho-gorgonzola.html>