

FUSILLI COM TOMATES FRESCOS E GORGONZOLA

INGREDIENTES

200 g de macarrão tipo grano duro no formato fusilli, cozido al dente

50 ml azeite

2 dentes de alho amassados

1 cebola pequena cortada em cubos

2 tomates do tipo italiano, sem peles e sem sementes cortados em cubos

1 colher de chá de folhinhas frescas de tomilho limão

Sal e pimenta a gosto

1 colher de sopa de vinho branco seco

2 colheres de sopa de queijo tipo gorgonzola

2 colheres de sopa de requeijão cremoso

2 colheres de sopa de salsinha fresca

MODO DE PREPARO

Doure o alho no azeite. Junte as cebolas e frite até ficarem transparentes. Acrescente os tomates, o tomilho, tempere com sal e pimenta a gosto e refogue rapidamente. Acrescente o vinho, o gorgonzola, o requeijão e espere levantar fervura. Verifique os temperos acrescentando mais se necessário. Junte o cheiro verde e desligue o fogo.

Misture a massa cozida ao molho e sirva bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/41835-fusilli-com-tomates-frescos-e-gorgonzola.html>