

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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