

PICANHA AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 kg de picanha picadas em tiras

250 g de queijo gorgonzola

1 caixa de creme de leite

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

alho e cebola

3 colheres de azeite

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola no azeite.

Depois da cebola douradinha, coloque as tiras de carga, frite bem.

Em outra panela, coloque a manteiga, em seguida o queijo gorgonzola, deixe derreter até virar uma pasta.

Acrescente o creme de leite.

Depois da carne frita e cozida, misture o molho de gorgonzola.

Pode servir com arroz branco e batata palha, ou com torradas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46644-picanha-ao-molho-de-gorgonzola.html>