RONDELLI AO MOLHO DE GORGONZOLA E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

280 g de champignon

manjericão a gosto

1 copo de leite

2 copos de requeijão

300 g de gongorzola

MODO DE PREPARO

Junte o leite e os requeijões, adicione do champignon, adicione o gorgonzola em pedaços pequenos.

Coloque sobre o rondelli e vai para o forno durante uns 20 minutos ou até que o macarrão esteja cozido.

Sirva em seguida.

Esta receita pode ser feita também com abobrinha refogada no alho, no lugar do champignon e com macarrão normal.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46862-rondelli-ao-molho-de-gorgonzola-e-champignon.html