

MACARRÃO AO MOLHO DE FILÉ E GORGONZOLA

INGREDIENTES

500 g de macarrão
1 embalagem de queijo gorgonzola
300 g de filé mignon cortado em tiras
1 cebola
1 dente de alho
2 caixinha de molho branco
1 caixinha de creme de leite
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Cozinhe em uma panela com água fervente, sal e um pouco de azeite.

MOLHO:

Molho: Pique bem a cebola e o alho. Frite-os na panela com azeite ou margarina.

Acrescente o filé mignon cortado em tiras (já temperado com sal e pimenta). Frite junto com a cebola e o alho.

Quando estes estiverem prontos, acrescente o queijo gorgonzola. Mexa bem até derreter.

Acrescente o molho branco e por último o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47338-macarrao-ao-molho-de-file-e-gorgonzola.html>