

MACARRÃO SEMI LIGHT

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de minipenne

azeite a gosto

MOLHO:

Molho: 1 lata de creme de leite light com soro (290g)

200 g de blanquet de peru picado

queijo gorgonzola picado a gosto

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para ferver com água e azeite por 10 a 15 minutos.

Enquanto isso, em outra panela, misture todos os ingredientes restantes e cozinhe por alguns minutos até derreter o queijo gorgonzola.

Escorra a massa, coloque no recipiente em que será servida e cubra com o molho.

Pode montar diretamente no prato para servir também.

Fica mais romântico.

Espero que gostem.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47739-macarrao-semi-light.html>