# CAPELETTI AO MOLHO DE GORGONZOLA

## INGREDIENTES

500 g de capeletti

1/4 xícara de azeite de oliva extra virgem

1 cebola média bem picada

3 dentes de alho picados

1 lata de creme de leite sem soro

150 ml de leite

200 g de queijo gorgonzola

sal e pimenta a gosto

queijo parmesão a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o capeletti para cozinhar.

Aqueça o azeite e coloque a cebola e o alho bem picadinhos para dourar.

Acrescente o sal e a pimenta e deixe fritar por 5 minutos.

Em um refratário aqueça o creme de leite, o leite e o queijo até que fique uma mistura homogênea.

Após misture ao molho de queijo o alho e cebolas que foram douradas anteriormente no azeite de oliva, misture e coloque o molho sobre o capeletti e sirva com queijo parmesão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48598-capeletti-ao-molho-de-gorgonzola.html