

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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