

# ESPAGUETE AO MOLHO GORGONZOLA COM COGUMELOS PARIS

## INGREDIENTES

300 g de massa (usei espaguete)  
250 ml leite  
250 g de cogumelo paris  
100 g de queijo gorgonzola  
1 frasco (500 g) de creme de leite fresco (pasteurizado)  
2 colheres (sopa) manteiga  
1 e 1/2 colher (sopa) de farinha de trigo  
1/2 cebola pequena picada  
1/2 cebola pequena ralada  
sal a gosto  
pimenta-do-reino branca a gosto  
pimenta-do-reino preta a gosto  
noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

Lave rapidamente os cogumelos, seque-os um-a-um e fatie em lâminas não muito finas, junte o suco de meio limão para não escurecer, dar sabor e reserve;

Para o macarrão, coloque a água para ferver. Após levantar fervura acrescente sal e óleo (01 colher sopa para cada) e depois a massa de sua preferência. Cozinhe a massa até o ponto "al dente", escorra e reserve. Acrescente um pouco de óleo para não grudar a massa;

Numa panela coloque 01 colher (sopa) de manteiga, meia cebola picada e refogue. Depois acrescente os cogumelos e deixe refogar em fogo médio por aproximadamente 05 minutos (ou até ficarem macios). Tempere com sal e pimenta-do-reino branca e preta a gosto e reserve;

Em outra panela, acrescente 01 colher (sopa) de manteiga, tomando cuidado para não queimar e junte meia cebola ralada. Coloque a farinha de trigo e deixe emulsionar com a manteiga. Acrescente o creme de leite fresco e o leite e mexa sem parar até que engrosse o molho. Tempere com sal, pimenta-do-reino branca e preta, noz moscada a gosto. Quando o molho atingir a consistência desejada, acrescente os cogumelos e o queijo gorgonzola em pedaços. Continue mexendo até emulsionar o queijo com o molho e corrija o sal se necessário.

Coloque a massa num refratário e cubra com o molho. Sirva ainda quente e aproveite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49310-espaguete-ao-molho-gorgonzola-com-cogumelos-paris.html>