FRANGO AO MOLHO DE QUEIJO GORGONZOLA

INGREDIENTES

2 filés de peito de frango cortados em cubos

2 dentes de alho picados

1/2 xícara de chá de azeite

500 g de queijo gorgonzola

1 cebola média

2 colheres e 1/2 de margarina se possível sem sal

2 caixas de creme de leite

300 mL de leite

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho:Em uma panela coloque o queijo gorgonzola ralado, junto com caixas de creme de leite e mais 2 xícaras de chá de leite dissolvido, leve ao fogo.

Mexa bem, depois numa frigideira preparar o roux. É um ingrediente que serve para deixar qualquer molho cremoso.

Coloque 2 colheres e 1/2 de margarina, quando a margarina tiver derretida, acrescente o trigo aos poucos até ficar cremoso, apague o fogo. Quando o molho do queijo gorgonzola estiver quase pronto, acrescente o roux para deixá-lo mais cremoso. Noutra frigideira, refogue o filé de peito de frango cortador em cubos, com um pouco do alho picado e a cebola também picada, e um pouco de pimenta e sal a gosto.

Depois de refogado acrescente o filé de peito de frango ao molho de queijo gorgonzola e mexa em fogo brando e acrescente um pouco de leite dissolvido ou leite de caixa, e mexa por 10 minutos, apague o fogo, e sirva com arroz branco, ou algum tipo de massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50762-frango-ao-molho-de-queijo-gorgonzola.html