

ESPAGUETE ALHO E ÓLEO COM FILÉ AO MOLHO DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

1 pacote de espaguete fino ou de sua preferência
400 g de filé ou contra filé
8 dentes de alho amassados
1 cebola média picadinha
1 caldo de carne
200 g de queijo gorgonzola
1/2 copo(tipo americano) de água
óleo para o cozimento do macarrão
azeite para o molho do macarrão
sal e pimenta a gosto (pode ser a pimenta dedo-de-moça)
cebolinha e salsinha
Para decorar, queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande a água para ferver. Assim que ferver coloque uma pitada de sal e um fio de óleo e em seguida despeje o macarrão.

Deixe cozinhar até ficar ao dente.

Enquanto isso prepare o molho de gorgonzola.

Em uma panela, acrescente o óleo, a carne de deixe fritar até que fique dourada. Em seguida acrescente o 4 dentes de alho e metade da cebola picadinha, o caldo de carne de tablete e meio copo (tipo americano) de água e por último a gorgonzola e a salsinha e cebolinha a gosto. Verifique o sal e também coloque a pimenta. Reserve.

Em uma outra panela prepare o molho do macarrão. Coloque o azeite, o restante da cebola e do alho e doure. Em seguida verifique o sal, caso necessário acrescente um pouco.

Junte o macarrão e por fim salsinha e cebolinha.

Depois de tudo pronto, coloque o macarrão em uma metade do refratário e na outra metade coloque o molho de gorgonzola. Salpique o queijo parmesão.

Servir quente. Pode acompanhar com uma salada e um bom vinho!

Uma verdadeira delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50774-espaguete-alho-e-oleo-com-file-ao-molho-de-gorgonzola.html>