RISOLES DE MACARRÃO COM ABOBORA E GORGONZOLA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:300 g de farinha de trido

3 ovos

Sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:3 xícaras de abóbora cozida e amassada

COBERTURA:

Cobertura:2 tomates grandes picados

2 dentes de alho amassados

1 colher de sopa de azeite

3 colheres de sopa de catchup

1 pitada de sal

1 xícara de gorgonzola ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Em uma tigela misture a farinha com sal em seguida acrescente os ovos misture até obter uma massa homogênea. Reserve

COBERTURA:

Cobertura:Em uma panela aqueça o azeite e doure o alho, em seguida acrescente os tomates e deixe desmanchar.

Então acrescente o catchup e o sal. Reserve

Abra a massa com a ajuda de um rolo polvilhando farinha para não grudar, em seguida na ponta da massa coloque pequenas porções de abóbora, com a distancia de um dedo para a outra, vire para que a massa cubra a abóbora e com a ponta dos dedos marque os montinhos que vão se formar. Corte com a ajuda de um copo para que fiquem no formato do risoles.

Em uma panela com água bem quente coloque delicadamente os risoles.

Quando boiarem podem ser retirados.

Em um refratário arrume os risoles em seguida regue com o molho de tomate e por último o gorgonzola ralado,

então é só gratinar rapidamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54223-risoles-de-macarrao-com-abobora-e-gorgonzola.html