

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO JF

INGREDIENTES

1/2 kg de macarrão parafuso
300 g de queijo gorgonzola
200 g de queijo parmesão
200 g de peito de peru defumado
1 lata de creme de leite
1/2 litro de leite
6 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente (ou um pouco mais duro) e reserve.

Em outro recipiente coloque um pouco de azeite e aqueça-o, acrescente o peito de peru fatiado em fatias grossas como o macarrão. Mexendo até que aqueça bem.

Junte o peito de peru ao macarrão e reserve.

Refogue o alho no azeite, acrescente o creme de leite, o leite, 100 g de parmesão.

Deixe ferver um pouco até perder um pouco da consistência rala, ficando próximo de um creme.

Corte o gorgonzola em pedaços graúdos e junte ao molho branco.

Deixe ferver por 1 minuto.

Em um refratário coloque o macarrão e o molho branco de modo que o molho envolva todo o macarrão.

Salpique com 100 g de parmesão e leve ao micro-ondas para derreter o parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55509-macarrao-ao-molho-branco-jf.html>