PATINHO AO MOLHO DE QUEIJO

INGREDIENTES

600 g de patinho

2 caixinhas de creme de leite

70 g de queijo gorgonzola

1 cebola grande

6 dentes de alho

2 colheres (sopa) de manteiga

1/2 xícara de leite

1 tablete de caldo de filé mignon ou costela

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pique a cebola e o alho em pedaços pequenos e refogue na manteiga em fogo baixo.

Antes de dourar, junte o queijo picadinho e espere derreter. Coloque o tablete de caldo de filé.

Assim que o tablete dissolver, junte o creme de leite, misture bem e adicione o leite até obter a consistência desejada (bem cremoso).

Deixe ferver (se quiser adicione ervas a gosto - manjericão com pimenta calabresa fica muito bom)

PREPARO DA CARNE:

Preparo da carne:A peça deve estar limpa (sem gordura).

Cortar o patinho em cubos (não muito pequenos).

Refogar em panela a parte com com pouco óleo (sem temperar) - até que fique levemente dourada.

Finalmente, junte a carne na panela com molho(não despreze o caldinho da carne) e cozinhe por mais 5 minutos.

Acompanhado de um bom vinho tinto fica irresistível.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55950-patinho-ao-molho-de-queijo.html