

# 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 - manjeriço 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>