PENNE COM ISCAS DE MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA

INGREDIENTES

150 g de penne grano duro

água para cozinhar o macarrão

1 colher (sobremesa) de manteiga

250 g de mignon em tiras

sal e pimenta ou tempero a seu gosto

75 g de queijo gorgonzola ou roquefort

400 g de molho branco pronto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão al dente e reserve

Aqueça uma panela antiaderente em fogo alto, coloque a manteiga e deixe derreter e aquecer

Acrescente então o gorgonzola e deixa derreter levemente

Acrescente o molho branco, mexa até aquecer bem (eu prefiro o molho pronto porque dá menos trabalho, mas se preferir, você pode fazer o molho em casa – qualquer hora eu passo uma receita

Por fim, acrescente o penne reservado, misture bem para que o molho fique incorporado à massa e bem quente

Dicas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/942-penne-com-iscas-de-mignon-ao-molho-gorgonzola.html