

CREME DE GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 150 g de queijo gorgonzola
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de leite ou água

MODO DE PREPARO

Corte o queijo em pequenos pedaços

Em seguida use um garfo para amassar o queijo

Em uma panela, junte o queijo e o creme de leite, sem colocar no fogo ainda

Depois de bem misturado, leve ao fogo e mexa até todo o queijo derreter

Misture em outro recipiente o amido e a água ou leite

Quando começar a levantar fervura, acrescente o amido já diluído para engrossar

Caso queira deixar o molho mais líquido, acrescente mais colheres de água ou leite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12362-creme-de-gorgonzola.html>