

MASSA MUITOS QUEIJOS

INGREDIENTES

MASSA

Molho:

140 g queijo gorgonzola

180 g queijo provolone

100 g queijo parmesão ralado

200 g queijo mussarela

1/3 de tablete de manteiga com sal

1 caixinha de molho 4 queijos

1 pote de requeijão tradicional

1/4 de copo de leite

Massa:

1 kg de massa talharim fresca

óleo

sal

MODO DE PREPARO

Coloque uma panela com água para ferver e cozinhar a massa

Ralar ou picar bem pequeno todos os queijos

Colocar em uma panela média a manteiga e deixar derreter bem

Quando a manteiga estiver derretida, acrescente os queijos, o molho 4 queijos e o requeijão

Misture sempre, em fogo baixo para não queimar

Quando tudo estiver bem derretido, acrescente o leite e mexa bem

Acrescente na panela de água fervente, um fio de óleo e uma colher de sobremesa de sal

Coloque a massa para cozinhar na água

Enquanto a massa cozinha, não pare de mexer o molho

A massa cozinha em cerca de 5

Sirva ela numa travessa e coloque o molho por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3665-massa-muitos-queijos.html>