

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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