

Receita de Linguine com Filé Mignon ao Gorgonzola

Click Sergipe - 06/09/2024

Linguine com Filé Mignon ao Gorgonzola - Foto: Divulgação | Marca Todeschini

Essa receita traz uma combinação de sabores sofisticados com o Filé Mignon e Molho de Gorgonzola, ideal para refeições especiais. É feito com o Macarrão Todeschini Com Ovos Linguine, que garante um prato com muita qualidade.

Ingredientes

- 1/2 pacote de Macarrão Todeschini Com Ovos Linguine
- 2,5 litros de água
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 300 g de filé mignon em tiras
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de queijo gorgonzola picado

Modo de preparo

1. Aqueça uma frigideira grande em fogo médio e adicione a manteiga, deixando-a derreter completamente. Acrescente os pedaços de filé mignon e cozinhe até dourar por todos os lados. Adicione o creme de leite e o queijo gorgonzola, misturando bem até o queijo derreter e o molho ficar homogêneo. Deixe ferver levemente para engrossar e apurar os sabores.

2. Em uma panela separada, ferva a água com uma pitada de sal. Adicione o macarrão e cozinhe até ficar al dente, seguindo as instruções da embalagem. Escorra o macarrão e adicione-o diretamente ao molho na frigideira.

3. Misture bem o macarrão com o molho, garantindo que todos os pedaços estejam bem cobertos. Sirva imediatamente, aproveitando o prato ainda quente e cremoso.

"Instituto de Identificação disponibiliza atualização cadastral e primeira via do CPF para emissão da Carteira de Identidade Nacional

"Itaú BBA IRONMAN 70.3 Aracaju-Sergipe segue com inscrições abertas

Tenha o Click Sergipe na palma da sua mão! Clique [AQUI](#) e confira as últimas notícias publicadas.

WhatsApp

Entre e receba as notícias do dia

Entrar no Canal