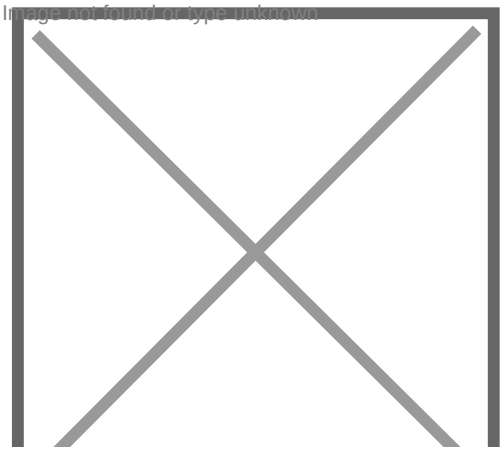

Fettuccine ao molho gorgonzola com paillard (bechamel)

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	4 e meia xícaras (chá)	900 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	8 colheres (sopa)	80 g
Queijo gorgonzola (picado)	2 xícaras (chá)	200 g
Filé mignon bovino (cortado em bifes finos)	10 unidades	1 kg
Sal	meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Macarrão tipo fettuccine (cozido "al dente")	1 pacote	500 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Faça o molho: em uma panela pequena, coloque 850 ml do leite e leve ao fogo alto até ferver. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente o queijo gorgonzola e mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso. Retire do

fogo e reserve aquecido.

2. Prepare o paillard: com o auxílio de um batedor para carnes, espalme cada bife até ficar com 0,5 cm de espessura. Tempere com o sal.

3. Em uma frigideira grande, coloque 1 colher (sopa) do Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Grelhe a carne, aos poucos, por 1 minuto de cada lado, ou até dourar, repondo com o azeite restante, quando necessário.

4. Misture o macarrão ao molho reservado, finalize com a salsa e sirva com o paillard.