

MOLHO DE QUATRO QUEIJOS



INGREDIENTES

- 50 G QUEIJO PARMESÃO
- 50 G QUEIJO PECORINO
- 50 G QUEIJO COMTÉ
- 50 G QUEIJO GORGONZOLA
- 2 GEMAS DE OVO
- 30 CL NATAS
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Retire a casca do queijo. Coloque o queijo parmesão, o pecorino e o comté na taça com a lâmina picadora e misture durante 1 min. utilizando a função Pulse. Corte o queijo gorgonzola em cubos e junte.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório batedor e junte as gemas batidas e as natas. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa para molhos a 90 °C durante 6 min.
3. No final da cozedura, deite o molho sobre a massa. Misture e sirva.