



MAKARON Z SEREM GORGONZOLA

Składniki:

- 200 gram sera pleśniowego typu gorgonzola
- 100 ml śmietany kremowej 30%
- 1 opakowanie makaronu bezglutenowego - najlepiej użyć makaronów typu spaghetti, świderki, rurki
- sól do makaronu

Wykonanie:

- makaron przygotować bezpośrednio przed spożyciem zgodnie ze wskazaniami producenta
- po ugotowaniu makaronu jeden raz przelać go zimną wodą i uważać, aby pozostał ciepły
- ser pleśniowy drobno pokruszyć, wrzucić do rondelka (najlepiej z teflonową powłoką) i wlać kremową śmietanę
- cały czas mieszając wolno podgrzewać, aż ser pleśniowy całkowicie rozpuści się i osiągniemy gęsty lejący sos
- ciepły makaron połączyć przygotowanym sosem serowym i podać na stół


www.DietaBezglutenowa.pl