

Ingredientes

200g de fusilli integral

10g de alho

50g de cebola

100g de couve flor

200ml de creme de leite fresco

30g de gorgonzola

2 ovos

Salsinha à gosto

20g de queijo parmesão

Modo de preparo

Doure o alho no azeite, junte e refogue a cebola. Depois acrescente a couve flor bem picadinha. Adicione então o creme de leite fresco, deixe reduzir até engrossar. Acrescente o queijo gorgonzola. Enquanto o molho reduz cozinhe o fusilli em água fervente e sal.

Escorra o macarrão ainda *al dente* e o incorpore ao molho. Acrescente os ovos, a salsinha e por último o parmesão.

Bom apetite!