

MACARRÃO CREMOSO PRÁTICO E SABOROSO: AGORA EU SÓ FAÇO DESSA FORMA, O SABOR É IRRESISTÍVEL!

INGREDIENTES

250 gramas de macarrão

Água fervente o quanto baste para cozinhar o macarrão

300 gramas de bacon picado

1 caixinha de creme de leite

50 gramas de queijo parmesão ralado

3 batatas grandes cozidas com sal

3 colheres(sopa) de requeijão

1 cebola

3 dentes de alho

Sal e pimenta do reino a gosto

Mussarela fatiada a gosto

Salsinha a gosto

1 xícara(chá) da água do cozimento da batata para bater no liquidificador

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela em fogo médio o bacon picado e deixe fritar até ficar bem dourado.

Acrescente a cebola picada, o alho triturado e refogar um pouco mais. Retire do fogo e reserve.

No liquidificador coloque as batatas cozidas, a água do cozimento e bata por 1 minuto.

Adicione o creme de leite, o requeijão, o sal, a pimenta do reino, o parmesão ralado e misture bem com uma colher. Despeje essa mistura na panela onde está o bacon refogado e misture bem para incorporar.

Numa panela em fogo médio e água fervente, coloque o macarrão, o sal, e deixe cozinhar até ficar al dente.

Retire do fogo, escorra bem a água, e transfira na panela com o molho branco com bacon. Misture tudo muito bem para homogeneizar.

Disponha a mussarela fatiada por cima, o bacon frito reservado, polvilhe salsinha a gosto, tampe a panela e deixe no fogo baixo até derreter todo o queijo.

Retire do fogo e se delicie com esse espetáculo de macarrão cremoso!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16229-macarrao-cremoso-pratico-e-saboroso-agora-eu-so-faco-dessa-forma-o-sabor-e-irresistivel.html>