MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM BACON, SIMPLESMENTE DELICIOSO!!

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão<br class="html-br" />2 copos de leite<br class="html-br" />1 colher de manteiga<br class="html-br" />1/2 kg de bacon frito<br class="html-br" />1 caldo de galinha<br class="html-br" />Cebola, cheiro verde (temperos a gosto)<br class="html-br" />2 colheres de maizena dissolvidas em leite<br class="html-br" />Milho e ervilha (opcional)<br class="html-br" />Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão em água e sal.<br class="html-br" />Escorra e lave em água fria.<br class="html-br" />Reserve.<br class="html-br" />Frite o bacon e reserve.<br class="html-br" />Em uma panela junte a manteiga, a cebola picada, o cheiro verde e os temperos que você desejar e frite.<br class="html-br" />Em seguida acrescente o leite o caldo de galinha e o sal a gosto.<br class="html-br" />Quando começar a ferver acrescente a maizena dissolvida e deixe engrossar.<br class="html-br" />Junte o bacon, o milho e a ervilha.<br class="html-br" />Misture tudo no macarrão, cubra com bastante queijo e leve ao forno para gratinar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17053-macarrao-ao-molho-branco-com-bacon-simplesmente-delicioso.html