

MACARRÃO DE MOLHO BRANCO COM BACON E QUEIJO

INGREDIENTES

1 litro de leite
1 caixa de creme de leite
1 cebola ralada ou em cubinhos
1 cubo de caldo de galinha
1 colher (sopa) de amido de milho
50 g de parmesão ralado
500 g de macarrão tipo penne
margarina para dourar
noz moscada ralada a gosto
sal a gosto
bacon frito e queijo mussarela ralado para colocar por cima

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão, deixe no ponto al dente, escorra e reserve
Em uma panela coloque a quantidade de margarina que dê para dourar a cebola
Depois que a cebola dourar, acrescente o leite, o amido, o cubo de galinha e mexa até o leite esquentar
Em seguida acrescente o parmesão e a noz moscada
Quando o molho estiver fervendo coloque o creme de leite e deixe cozinhar por mais 2 minutos
Experimente o sal e acrescente se necessário
Lave o macarrão, escorra rapidamente e misture com o molho em outro recipiente
Coloque o bacon frito e a mussarela ralada por cima
Não esqueça de mexer o molho com certa frequência para não grudar no fundo da panela

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/7358-macarrao-de-molho-branco-com-bacon-e-queijo.html>