

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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