

# 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>