MACARRÃO GRATINADO COM CHEDDAR E BACON

INGREDIENTES

100 g de Delícia Cremosa

1 pacote de macarrão

30 g de farinha de trigo

500 ml de leite semidesnatado

250 ml de queijo tipo cheddar

15 ml de mostarda escura

1,5 g de noz-moscada

250 g de bacon picado

125 g de parmesão ralado grosso

45 g de salsinha picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, leve o bacon picado para fritar até que doure e seque bem.

Escorra o excesso de gordura e reserve.

Em uma panela leve 3 litros de água para ferver.

Adicione sal, o macarrão e cozinhe até ponto de aldente, escorra e reserve.

Em outra panela derreta Delícia Cremosa, junte a farinha de trigo e aqueça, misturando sempre, até dourar.

Acrescente o leite, o queijo cheddar, a mostarda, a noz-moscada e cozinhe até formar um molho não muito espesso.

Em um refratário coloque o macarrão, o molho, o bacon frito e misture bem.

Cubra com o queijo parmesão e leve ao forno, previamente aquecido à temperatura de 200º C, para gratinar por 15 minutos.

Retire do forno, polvilhe salsinha picada e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13147-macarrao-gratinado-com-cheddar-e-bacon.html