

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO (COM ALHO, BACON E CALABRESA)

INGREDIENTES

- 1/2 pacote de macarrão da sua preferência
- 3 xícaras de leite
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina)
- 1 pitada de sal
- 1 linguiça calabresa
- 1/2 xícara de alho picado
- 1/2 xícara de bacon em fatias
- pimenta a gosto (opcional)
- salsinha a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão conforme as instruções da embalagem e reserve.

Em uma panela, coloque o leite e a farinha de trigo, mexa até a farinha estar totalmente dissolvida.

Junte a manteiga e o sal, leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e reserve.

Corte a calabresa e o bacon em pedaços pequenos.

Em uma frigideira grande, frite a calabresa.

Coloque o macarrão e o molho até esquentar tudo.

Em uma outra frigideira, frite o bacon, retire o excesso de gordura, depois acrescente o alho picado, e frite até dourar.

Coloque o macarrão com calabresa e molho branco em uma travessa.

Por cima salpique o alho e o bacon crocante e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/14288-macarrao-ao-molho-branco-com-alho-bacon-e-calabresa.html>