

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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