

# MACARRÃO AO MOLHO BRANCO LIGHT

## INGREDIENTES

- 2 xícaras de macarrão integral (penne ou parafuso)
- 500 ml de leite desnatado
- 200 ml de água
- 1 pacote de caldo de bacon em pó (em pó tem menos gordura)
- 1 xícara de queijo minas ou cottage esfarelado
- noz-moscada a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite, a água e o caldo em pó.

Esquente em fogo baixo até começar a levantar fervura, acrescente o macarrão e aguarde até que ele esteja cozido e o caldo mais espesso (em torno de 9 minutos).

Acrescente o queijo e a noz-moscada e mexa até que o queijo fique levemente derretido.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26550-macarrao-ao-molho-branco-light.html>