

MACARRÃO COM BACON, BRÓCOLIS E REQUEIJÃO CREMOSO

INGREDIENTES

500 de fuzilli ou penne

400 g de bacon cortado em cubos

1 maço de brócolis tipo ninja

4 dentes de alho

1 copo de requeijão cremoso

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa com água e sal, até que fique "al dente" (durinha, quase mole).

Corte o brócolis em pedaços, coloque para aferventar e assim que concluir, reserve.

Coloque o bacon em uma panela (de preferência larga e alta) para fritar, com 2 colheres de azeite (fica a seu critério colocar ou não, pois o bacon já libera gordura).

Quando o bacon estiver escurinho e com o aspecto de torrãozinho, coloque o alho em pasta ou cortado miudinho e mexa bem.

Coloque o brócolis para refogar com o bacon e o alho.

Quando o bacon estiver dourado, despeje o macarrão e mexa, até os ingredientes ficarem bem misturados.

Desligue o fogo, acrescente aos poucos o requeijão cremoso e mexa bastante.

Sirva imediatamente e bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27365-macarrao-com-bacon-brocolis-e-requeijao-cremoso.html>