

PARISIENSE À MINHA MODA

INGREDIENTES

100 g de bacon picadinho

1 colher de manteiga

1/2 copo de leite

1/2 caixinha de creme de leite

1/2 lata de ervilha(com um pouco da água)

3 fatias de presunto

cogumelos a gosto

mussarela a gosto

sal, pimenta a gosto

cheiro verde, alho a gosto

MODO DE PREPARO

Doure o bacon em um fio de óleo.

Depois de bem douradinho, acrescente a manteiga e 2 dentes de alho picadinhos.

Acrescente o presunto em fatias finas e os cogumelos, deixe dourar um pouco.

Acrescente a ervilha com um pouquinho da água e o leite.

Deixe ferver, abaixe o fogo e acerte o sal e pimenta.

Acrescente o creme de leite, até engrossar o molho.

Se preferir pode engrossar com 1 colher de trigo dissolvida em leite.

Deixe em fogo baixo, até ficar bem cremoso.

Acrescente mussarela ao molho ou se preferir, parmesão ralado e cheiro-verde picado.

Vai bem com qualquer pasta (massa).

Fica delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28007-parisiense-a-minha-mod.html>