

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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