

MACARRÃO COM BRÓCOLIS, BACON E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete ou linguine
3 latas de creme de leite
1/2 lata de leite
1 maço de brócolis
1 cebola cortada bem pequena
1 colher de sopa de molho de tomate
1 tablete de caldo de galinha
1 envelope de tempero para carne do pacote vermelho
500 g de bacon picado
tempero verde: salsinha e cebolinha picadas
queijo mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O MOLHO:

Para o molho: Colocar o bacon picado em uma panela com 1 colher de óleo, deixar dourar bem.

Em seguida acrescente a cebola picada e deixar refogar com o bacon.

Quando a cebola estiver refogada, coloque o brócolis picadinho e acrescente o molho de tomate o caldo de galinha e o envelope de tempero, mexer bem até desmanchar bem os temperos e o brócolis cozinhar.

Em seguida, colocar o creme de leite e o leite, quando estiver quase abrindo fervura, desligar o fogo e misturar a salsa e a cebolinha.

Colocar a massa em uma travessa, despejar o molho por cima e depois acrescentar o queijo mussarela. Levar ao forno somente até o queijo derreter.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28563-macarrao-com-brocolis-bacon-e-creme-de-leite.html>