

MACARRÃO AO CREME DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 kg de macarrão tipo penne

1 pacote de creme de cebola de sua preferência

1 litro de leite

200 g de bacon picadinho

2 dentes de alho picados

mussarela em cubinhos a gosto

(pimenta calabresa seca a gosto)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite o bacon até ficar bem sequinho.

Escorra parte da gordura em que fritou o bacon e adicione o alho, deixe dourar.

Dissolva o creme de cebola em um pouco de leite (suficiente).

Adicione o restante do leite no bacon e deixe ferver.

Acrescente o creme de cebola dissolvido e mexa até engrossar.

Coloque a mussarela em cubos e deixe derreter.

Sirva com o macarrão cozido conforme a embalagem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29652-macarao-ao-creme-de-cebola.html>