

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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