

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