

MACARRÃO COM PHILADELPHIA E BACON

INGREDIENTES

- 1 alho poró
- 200 g de bacon
- 200 g de cogumelo
- 1 pote de philadelphia
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 fio de azeite
- Macarrão para 4 pessoas

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Fatie o alho poró o mais fino possível e pique o bacon em pequenos cubos.

Aqueça a frigideira com um fio de azeite e frite o bacon.

Quando o bacon estiver quase totalmente frito acrescente o cogumelo e o alho poró e deixe por mais alguns minutos até o cogumelo ficar bem macio e com aparência escura. Se preferir acrescente uma pitada de pimenta-do-reino.

Acrescente o creme philadelphia, misture bem e deixe por mais alguns minutos.

MACARRÃO:

Macarrão: Ferva a água suficiente para cobrir o macarrão, quando estiver borbulhando acrescente o macarrão e deixe no fogo até ficar macio. Mexa de vez em quando para não grudar.

Misture os dois e acrescente queijo parmesão ralado se preferir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30376-macarrao-com-philadelphia-e-bacon.html>