

PENNE AO MOLHO BRANCO COM QUEIJOS E BACON

INGREDIENTES

1 cebola pequena picada
1 colher de sopa de margarina
1 caixa de creme de leite
1/2 litro de leite
1 colher de sopa de maizena
1 xícara de queijo parmesão ralado
6 fatias de queijo mussarela
3 fatias de queijo cheddar
sal
250 g de bacon
500 g de massa
óleo
sal

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina na panela e, quando estiver derretida, acrescente o sal e a cebola.

Quando a cebola estiver frita, acrescente o creme de leite e cozinhe por 1 ou 2 minutos.

Adicione o leite com a maizena dissolvida e mexa até obter uma consistência firme.

Após, desligue o fogo e adicione os queijos. Mexa bem para não grudar.

Em uma panela separada, frite o bacon.

Em outra panela, cozinhe a massa com água, óleo e sal.

Após frito o bacon, adicione-o ao molho branco.

Retire a massa quando estiver al-dente. Escorra e sirva com o molho branco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31212-penne-ao-molho-branco-com-queijos-e-bacon.html>