

# MACARRÃO AO MOLHO DE VINHO BRANCO

## INGREDIENTES

1 pacote de macarrão espaguete

250 g de bacon

500 g de presunto fatiado

2 tabletes de caldo de bacon

1 cebola pequena

2 dentes de alho

1 colher de sopa de margarina

1 copo americano de vinho branco ( suave )

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Coloque o macarrão para cozinhar até ficar al dente, escorra o macarrão e reserve.

Corte a cebola em pequenos cubos, reserve.

Corte o alho em pequenas tirinhas, reserve.

Faça rolinhos com as fatias de presunto e corte-as em tirinhas, reserve.

Corte o bacon em cubos pequenos.

Coloque o bacon em uma panela para fritar, em fogo baixo. Obs- ( não precisa colocar óleo nem qualquer outro tipo de gordura, pois quando o bacon começar a fritar ele mesmo libera um óleo que é a gordura dele).

Depois do bacon frito, acrescente o presunto, espere ele fritar um pouco, desligue o fogo e reserve.

Em outra panela coloque a manteiga para derreter, depois acrescente a cebola, espere ela começar a dourar e acrescente o alho e os dois cubos de caldo de bacon.

Quando os caldos de bacon derreterem, acrescente essa mistura na outra panela que estão o presunto e o bacon, ligue o fogo, espere a mistura ferver (mexendo sempre) e então acrescente o vinho.

Deixe ferver por alguns minutos, (mexendo sempre para não queimar), depois abaixe o fogo e acrescente o creme de leite, espere ferver e desligue o fogo.

Em uma travessa de vidro, coloque o macarrão escorrido e depois despeje o molho por cima.

Depois é só servir, ainda quente!

Se quiser, pode colocar queijo parmesão ralado ou batata palha por cima.

Bom apetite!