

MOLHO DE BACON MOOLIVIER

INGREDIENTES

- 1 cebola grande
- 500 g de bacon
- 1 pacote de creme de cebola
- 500 ml de água
- 1 copo de requeijão (200 g)
- 300 g de queijo mussarela

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o bacon e a mussarela separadamente em cubinhos e reserve. Refogue o bacon, quando ele estiver bem corado retire a gordura em excesso adicione a cebola e refogue. Em um recipiente dilua o creme de cebola na água e adicione na panela onde foi refogado a cebola e o bacon e mexa para não empelotar.

Deixe ferver por 2 minutos e adicione o requeijão e em seguida a mussarela.

Deixe ferver por cerca de 5 minutos, lembrando que deve ser mexido constantemente e retire do fogo.

Pode ser utilizado como molho de massas e em receitas de batatas recheadas e abertas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35126-molho-de-bacon-moolivier.html>