

MACARRÃO SICILIANO

INGREDIENTES

500 g de macarrão (de sua preferência)
200 g de bacon cortados em cubos pequenos
400 ml de creme de leite
600 ml de leite
1 cebola média bem picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Na mesma panela em que fritou o bacon e utilizando sua própria gordura, frite a cebola sem deixar dourar. Junte o leite e o creme de leite e espere levantar fervura. Corrija o sal, desligue o fogo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Misture o macarrão ao molho e transfira para uma travessa de serviço. Finalize adicionando o bacon frito.

Sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35343-macarrao-siciliano.html>