

MACARRÃO PLAYBOY

INGREDIENTES

500 g espaguete

500 g bacon fatiado cortado em pedaços pequenos

200 g manteiga com sal

1 lata de creme de leite com soro

100 g queijo parmesão ralado

1 lata de ervilha

3 ovos

1 copo de vinho branco seco

2 cebolas cortadas em pequenos pedaços

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa frigideira frite o bacon até ficar crocante e separe em uma vasilha com papel absorvente para escorrer. Na mesma frigideira coloque a metade da manteiga e frite a cebola. Junte o bacon, o vinho e deixe que evapore. Desligue o fogo, ponha a pimenta-do-reino e reserve.

Misture bem os ovos (sem bater) e junte o creme de leite e, depois, o queijo ralado, reserve.

Cozinhe o macarrão em 5 litros de água, com uma colher de sopa de sal e um fio de óleo, até ficar 'al dente', e ponha para escorrer. Na panela que cozinhou o macarrão coloque o restante da manteiga e retorne o macarrão já escorrido.

Vá misturando e coloque a mistura do bacon com a cebola, sem parar de mexer. Coloque o molho branco (creme de leite e ovos), tomando cuidado para não deixar ferver. Por último, coloque as ervilhas já escorridas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38489-macarao-playboy.html>