

MACARRÃO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete médio
- 1 pedaço generoso de bacon
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 copo de requeijao
- 1 cebola de cabeça
- 1 maço de cheiro verde
- 5 dentes de alho triturados
- sal a gosto
- água para o cozimento da massa

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver com óleo e sal.

Quando estiver fervendo coloque o macarrão pra cozinhar atpe ficar 'al dente', escorra na água fria e reserve.

Corte o bacon, a cebola e o cheiro verde em pedaços pequenos.

Aqueça uma panela, coloque a colher de manteiga e frite o bacon com os outros temperos.

Quando estiverem bem fritos coloque o copo de requeijão.

Mexa com uma colher de pau até formar um creme.

Misture o creme ao macarrão e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40233-macarrao-ao-molho-de-requeijao.html>