

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM BACON E CAMARÃO

INGREDIENTES

300 g de massa de sua preferência

300 g de camarão

300 g de bacon

1/2 copo de requeijão

1 creme de leite

1/2 copo de leite de caixinha

50 g de parmesão ralado

1/2 cebola picada

Sal a gosto

Alho pra temperar o camarão

Champignon (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão com água e sal pelo tempo necessário da massa que irá usar.

Enquanto o macarrão cozinha, frite o bacon com sua própria gordura, quando estiver bem frito, retire a gordura que sobrar e jogue fora. Tempere o camarão com sal e alho, reserve.

Adicione a cebola e o camarão na panela com o bacon frito e frite até o camarão ficar vermelho.

Adicione o creme de leite, o requeijão, o leite e o champignon picado.

Mexa bem e quando estiver cremoso adicione o parmesão ralado.

Escorra e lave o macarrão, em seguida coloque-o todo na panela com o creme branco e os outros ingredientes.

Mexa até que o macarrão fique quente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40295-macarrao-ao-molho-branco-com-bacon-e-camarao.html>