

MACARRÃO FÁCIL À CARBONARA COM MOLHO BRANCO E MAJERICÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de tagliarini (aquela massa bem caseira, que vende resfriada no supermercado)

Água suficiente para cobrir o macarrão.

Sal a gosto

1 colher de azeite de oliva (para o final)

CARBONARA:

Carbonara:200 g de bacon cortado em cubos pequenos, com pouca gordura.

1 dente de alho picadinho

1 cebola picadinha

MOLHO BRANCO:

Molho Branco:1 colher de manteiga

1 tablete de caldo de galinha, ou outro de sua preferência

Farinha de trigo

Leite

2 caixinhas de creme de leite fresco

folhas de manjericão fresco

MODO DE PREPARO

CARBONARA:

Carbonara:Frite o bacon picado, e quando soltar toda a gordura, adicione a cebola. Frite até dourar e adicione o alho. Cuidado para o alho não queimar e ficar amargo. Se preferir, escorra a gordura em excesso e reserve o refogado.

MACARRÃO:

Macarrão:Ferva a água com sal a gosto e adicione o macarrão, cozinhando até ficar "al dente".

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Derreta a manteiga, adicione o tablete de caldo de galinha e, quando estiver derretido (sem queimar), adicione duas colheres de farinha de trigo.

Mexa bem até formar uma "bolinha", e quando chegar neste ponto, adicione um copo de leite. Mexa até encorpar, e adicione mais leite. Este processo de deixar encorpar e adicionar mais leite, deve se repetir até obter molho suficiente para a quantidade de macarrão. Quando for suficiente, faça o molho ficar mais grosso, e retire do fogo. Após isto, adicione as duas caixinhas de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Escorra o macarrão, espalhe os fios de azeite de oliva, despeje o bacon frito com a cebola e o alho, e o molho branco por cima.

Disposto em um refratário, se preferir pode salpicar queijo fresco ralado na hora. Adicione as folhinhas de manjericão fresco para enfeitar e dar um sabor especial ao prato!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41329-macarao-facil-a-carbonara-com-molho-branco-e-majericao.html>