

MACARRÃO COM CREME DE BACON

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso
1/2 kg de bacon
1/2 copo de água
1 lata de creme de leite
1 copo de requeijão
2 tabletes de caldo de carne
1 cebola grande picadinha
3 dentes de alho grandes picadinhos
200 g de mussarela em cubinhos
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhar o macarrão com bastante água até ficar al dente.

Picar o bacon em cubinhos, colocar na panela junto com a água e deixar que ele cozinhe e solte toda sua gordura até dourar.

Em seguida junte a cebola e o alho que juntos vão soltar a água da cebola na borrinha do bacon, então coloque os cubos de caldo de carne para dissolver e misture bem.

Desligue o fogo e junte o creme de leite com soro e o requeijão. O creme ainda quente jogue no macarrão e também a mussarela. Tanto o macarrão quanto o creme estando quentes, a mussarela derrete, então fica maravilhoso!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41749-macarrao-com-creme-de-bacon.html>