

# 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>