

ESPAGUETE SICILIANO

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete (500 g)
- 250 g de bacon cortado em cubos pequenos
- 1 cebola media bem picadinha
- 2 limões sicilianos(somente as raspas da casca)
- 400 ml de creme de leite
- 600 ml de leite
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- azeitonas picadas, cenoura ralada, sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela ou frigideira frite o bacon sem adição de óleo, até que fique dourado, reserve.

Para fazer o molho, utilizando a própria do gordura do bacon, frite a cebola sem deixar dourar.

Acrescente as raspas dos limões, misture e deixe brotar o aroma, junte o leite e o creme de leite, espere levantar fervura.

Corrija o sal, desligue o fogo e reserve.

Prepare o espaguete de acordo com as instruções da embalagem.

Misture o macarrão ao molho e transfira para uma travessa.

Finalize adicionando o bacon frito, azeitona e cenoura, salpique com as raspas de limão, sirva imediatamente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43291-espaguete-siciliano.html>