

# 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>