MACARRÃO COM CALABRESA E BACON AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão penne cozido

4 xícara de leite

2 caixa de creme de leite

1/2 cubo de caldo de carne

1 colher de sopa de margarina ou manteira

1 dente de alho amassado

1 tomate inteiro picado

1 cebola inteita picada

azeite ou óleo

150 g de presunto picado

2 calabresas inteiras cortada em cruz

250 g de bacon picado

200 g de queijo mussarela picado

azeitona (opcional)

Milho verde (opcional)

Maisena para engrossar

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho branco:Em uma panela coloque a margarina ou manteiga e doure o alho.

Depois despeje o leite e deixe ferver, quando abrir fervura coloque a maisena para engrossar, se preferir coloque um sachê de molho pronto de estrogonofe, desligue e coloque o creme de leite, em seguida despeje na panela que está com a calabresa e o bacon e depois misture. Em uma assadeira coloque o macarrão, depois despeje o molho o presunto picado e a mussarela e coloque no forno até derreter a mussarela, depois é só servir e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44051-macarrao-com-calabresa-e-bacon-ao-molho-branco.html