

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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