# MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM BACON E PROVOLONE

## INGREDIENTES

### MACARRÃO:

Macarrão:1 pacote de macarrão ninho (500 g)

1 colher de sopa de azeite

1 pitada de sal

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:2 colheres de sopa de azeite

1 cebola grande

1 dente de alho

300 g de bacon

500 ml litro de leite

1 caldo knorr de sua preferência

2 colheres de sopa de amido de milho

1 pitada de sal

orégano à gosto

300 g de queijo provolone

1 caixa de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MACARRÃO:

Macarrão:Colocar a água suficiente na panela e levar ao fogo junto com o azeite e o sal até ferver.

Quando estiver fervendo a água colocar o macarrão e mexer de vez enquanto para não grudar, deixar cozinhar a gosto.

### MOLHO BRANCO:

Molho branco:Cortar o bacon em cubos e fritar sem óleo ou azeite, ou forrar um prato com papel toalha e levar no micro-ondas por cerca de 5 minutos em potencia alta, até ficar sequinho.

Cortar a cebola em cubinhos, refogar no azeite quando estiver começando a ficar transparente adicionar o alho e refogar, acrescentar o caldo knorr e mexer até dissolver, adicionar o leite, orégano e o sal, esperar ferver, adicionar o amido de milho dissolvido em um copo de leite no molho e mexer, esperar engrossar acrescentar o creme de leite continuar mexendo, adicionar o bacon.

Escorrer o macarrão e misturar com o molho, em seguida jogue o queijo provolone picado e misture. Servir quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44236-macarrao-ao-molho-branco-com-bacon-e-provolone.html