

MACARRÃO AO MOLHO BRANCO COM BACON

INGREDIENTES

1 pacote de macarrão parafuso ou penne

250 g de bacon

150 g mussarela ralada

400 ml de leite

2 colheres de sopa não muito cheia de amido de milho

1/2 caixa de creme de leite

2 dentes de alho picado

1/2 cebola picada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o macarrão escorra e reserve.

Diluir o amido de milho em aproximadamente 100 ml de leite, em outra panela frite o bacon, o alho e a cebola.

Coloque o restante do leite e espere ate que fique próximo de ferver.

Acrescente o amido diluído o sal e cerca de 150 g da mussarela, sempre mexendo, para não empelotar.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexendo até misturar tudo.

Coloque o macarrão em uma travessa de vidro, despeje o molho sobre o macarrão e salpique o restante da mussarela e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47455-macarao-ao-molho-branco-com-bacon.html>