

# FUSILI AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

500 g de macarrão do tipo fusili cozido al dente

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de leite

1 pitada de noz-moscada

1 xícara (chá) de creme de leite

1 xícara (chá) de ervilha em lata

2 colheres (sopa) de bacon picado

2 colheres (sopa) de salsa picada

sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiro, derreta a manteiga em uma panela.

No fogo brando, acrescente a farinha, misturando vigorosamente.

Junte o leite e mexa até obter uma consistência lisa. Aumente o fogo e deixe ferver, mexendo sempre para não empelotar.

Depois que ferver, diminua o fogo, tempere com sal, pimenta e noz-moscada a gosto.

Deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar.

Junte o creme de leite e a ervilha e desligue o fogo. Reserve.

Em uma frigideira, doure o bacon e escorra a gordura.

Coloque o macarrão já cozido na travessa de servir e jogue todo o molho por cima do macarrão.

Salpique o bacon e a salsa e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51036-fusili-ao-molho-branco.html>