

MACARRÃO DO MORAES

INGREDIENTES

500 g de macarrão parafuso ou penne

400 g de requeijão (sem amido modificado)

500 g de bacon com pouca gordura

500 ml de leite integral

2 cebolas grandes bem picadas

4 ovos

1 lata de ervilha ou milho

1 colher rasa (sopa) de tempero pronto

1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Prepare o macarrão conforme instruções do fabricante.

Quando estiver pronto, escorra a água e unte o macarrão com a manteiga para não grudar e separe-o na panela.

Enquanto prepara o macarrão, coloque os ovos num copo e mexa-os para dissolver a gema na clara.

Pique o bacon em formato de cubo de 1 cm e frite-os sem óleo até que fiquem crocantes. Retire os bacons e separe-os num prato.

Ainda na gordura do bacon refogue a cebola picada, adicione o leite e o tempero mexendo a mistura e quando o leite estiver morno adicione o requeijão mexendo até que esteja tudo dissolvido.

Coloque as ervilhas e quando iniciar a fervura adicione os ovos mexendo bem para não empelotar.

Mexa por mais 1 minuto e desligue o fogo.

Coloque metade do macarrão numa vasilha de vidro, coloque metade de molho, metade dos bacons e misture.

Depois coloque o resto do macarrão, despeje o resto do molho e todo bacon e misture até que tudo esteja homogêneo.

Pronto, cheiroso e delicioso!

"Bon-a-petit"

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51097-macarrao-do-moraes.html>