

MASSA AO MOLHO BRANCO COM BACON

INGREDIENTES

1 pacote de massa espaguetti
1 colher de chá rasa de sal
1 cebola grande picada em cubos
2 dentes de alho picados em cubos
3 colheres de amido de milho
3 xícaras de leite
1 cubo de caldo de legumes
1 copo de queijão light
90 g de queijo parmesão ralado
4 colheres de sopa de óleo de soja
1 peça de bacon defumado picado em cubos bem pequenos

MODO DE PREPARO

Cozinhe a massa conforme o descrito em sua embalagem e coloque o sal. Escorra a água e reseve.

Em uma panela média, junta a cebola, o alho e duas colheres do óleo. Frite até dar uma douradinha . Coloque o leite e o caldo de legumes, e dissolva o amido de milho e junte. Mexa sempre até engrossar. Desligue o fogo e junte o queijo e o queijão. Experimente e veja se está ao seu gosto, se precisa de sal, eu não costumo colocar. Reserve.

Em uma frigideira funda, coloque o bacon picado em cubos junto com as duas colheres de óleo. Recomendo que o bacon esteja cortado bem pequeno por que aí ele fica mais crocante, que dá um toque especial à receita. Frite bem, depois escorra óleo.

Agora coloque o molho branco em cima da massa já cozida, e em seguida junte o bacon frito . E delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53099-massa-ao-molho-branco-com-bacon.html>