

PENNE AO MOLHO DE REQUEIJÃO E BACON

INGREDIENTES

- 500 g de macarrão tipo penne
- 250 g de bacon cortado em cubos (pequenos)
- 2 sachês de molho de tomate
- 1 copo de requeijão
- 1 caixinha de creme de leite
- 50 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Numa panela grande, coloque 3 litros de água, 1 colher (sopa) rasa de sal e 1 fio de óleo, e leve para ferver. Ponha o macarrão e deixe cozinhar, aproximadamente 15 a 20 minutos. Escorra e reserve.

Em outra panela, frite o bacon até ficar dourado, junte o molho de tomate e deixe ferver. Acrescente o requeijão e mexa. Quando começar a ferver, junte o creme de leite e torne a misturar. Por fim, acrescente o queijo ralado e mexa até derreter. Apague o fogo e misture numa travessa o molho e o penne cozido. Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53374-penne-ao-molho-de-requeijao-e-bacon.html>