

Macarrão Cremoso

Ingredientes

- 3 batatas médias
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de chá de sal
- 300 ml de leite integral
- 200g de requeijão cremoso
- 1 pacote de macarrão parafuso
- 300g de bacon cortado em cubinhos
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho picados
- Cheiro-verde a gosto
- 250g de muçarela ralada

Modo de Preparo

- Descasque as batatas e corte em cubos pequenos.
- Cozinhe as batatas em água com uma pitada de sal até que estejam macias. Escorra e reserve.
- Cozinhe o macarrão parafuso em água fervente com sal até ficar al dente.
- Escorra bem e reserve.
- Em uma frigideira grande, frite o bacon até que fique crocante.
- Retire o bacon e, na mesma frigideira, refogue a cebola e o alho na gordura do bacon até dourarem.
- No liquidificador, bata as batatas cozidas, o leite integral, o requeijão cremoso e o creme de leite até obter um molho homogêneo.
- Adicione essa mistura à frigideira com a cebola e o alho refogados e mexa bem.
- Acrescente o macarrão cozido à mistura cremosa e envolva bem o molho.
- Adicione o bacon crocante, o cheiro-verde e misture novamente.
- Transfira tudo para uma travessa, cubra com a muçarela ralada e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 10 minutos, ou até que o queijo esteja derretido e levemente gratinado.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)