



Macarrão cremoso de bacon e gorgonzola

www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-de-bacon-e-gorgonzola

Explore o sabor irresistível do nosso Macarrão Cremoso de Bacon e Gorgonzola! Uma combinação perfeita de sabores intensos e textura cremosa que vai conquistar o seu paladar.

Macarrão cremoso de bacon e gorgonzola

 30 min

 2 porções

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de [manteiga](#)
- 2 colheres (sopa) de [farinha de trigo](#)
- 400 ml de [leite](#)
- 200 g de [bacon](#) em cubinhos a gosto
- 100 g de [brócolis](#) cozido e picado
- 1 pitada de noz moscada
- Sal a gosto
- 100 g de queijo [gorgonzola](#)
- 2 colheres (sopa) de salsinha
- 250 g de [macarrão](#) de sua preferência (cozido)
- Queijo ralado (para finalizar)

Modo de Preparo

1. Cozinhe o macarrão de sua preferência em água fervente com um fio de óleo até ficar al dente.
2. Após o ponto desejado escorra e reserve.
3. Em outra panela refogue o bacon sem óleo, após refogar retire da panela e reserve.
4. Na mesma panela em fogo médio adicione a manteiga, e acrescente a farinha de trigo, misture tudo até dissolver tudo e subir um cheiro de pipoca.
5. Após isso logo acrescente o leite e tempere com sal e pimenta a gosto, depois mexa até engrossar, adicione por fim a noz moscada, o brócolis e o bacon frito.
6. Acrescente o macarrão ao molho misture bem e transfira para uma travessa.
7. Salpique os queijos por cima e a salsinha.
8. Sirva imediatamente e aproveite essa delícia de prato!