

## Macarrão cremoso de queijo e bacon

[www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-de-queijo-e-bacon](http://www.receitasdafia.com/receitas/macarrao-cremoso-de-queijo-e-bacon)

Que tal experimentar esta incrível receita de macarrão e queijo com bacon? Em apenas 25 minutos, você pode desfrutar dessa combinação irresistível de massa cremosa, queijo derretido e pedaços crocantes de bacon.

Macarrão cremoso de queijo e bacon

 25 min

 3 porções

### Ingredientes

- 250 g do [macarrão](#)
- 500 ml de [leite](#)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 caixa de [creme de leite](#)
- 200 g de queijo [cheddar](#) picado
- 200 g de [mussarela](#) ralada
- 150 g de [bacon](#) cortado em cubos
- Sal a gosto
- Noz-moscada a gosto

### Modo de Preparo

1. Coloque uma panela em fogo médio e adicione o leite.
2. Assim que o leite começar a ferver, adicione o macarrão e cozinhe por cerca de 8 minutos.
3. Adicione a manteiga, o creme de leite e o sal, misturando bem.
4. Acrescente o queijo cheddar e a mussarela, mexendo até que os queijos derretam completamente.
5. Junte a noz-moscada e desligue o fogo.
6. Sirva o macarrão e queijo com bacon, salpicando os cubos de bacon por cima para dar um toque crocante.
7. Aproveite essa delícia de prato!