Macarrão cremoso de queijo e bacon

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!