

MACARRÃO COM BACON E CAMARÃO AO ALFREDO

INGREDIENTES

6 fatias de bacon cortadas
500 g de camarão, descascado e limpos
1 colher (chá) de sal
1/2 colher (chá) de pimenta-do-reino
1/2 cebola em cubos
1 tomate médio em cubos
3 dentes de alho picados
2 xícaras de creme de leite
1 copo de queijo parmesão ralado
1/2 salsinha picada
500 g de macarrão fettuccine cozido

MODO DE PREPARO

Cozinhe o bacon até dourar
Adicione o camarão, sal e pimenta e cozinhe até o camarão dourar
Retire o camarão e o bacon
Adicione cebolas, tomates, o alho, e cozinhe até começar a dourar
Adicione o creme de leite e ferva
Coloque o creme no fettuccine com o camarão, bacon, parmesão e salsinha
Mexe até queijo estar completamente derretido e o molho cobrir o camarão e o macarrão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11803-macarrao-com-bacon-e-camarao-ao-alfredo.html>