



Macarrão Alfredo (espaguetti Alfredo)



Ingredientes

- 1 pacote (500g) Macarrão Espaguetti Grano Duro
- ½ cebola (picadas em cubos)
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa cheia de Farinha de trigo
- 500g leite
- Nos moscada ralada (pitadas a gosto)
- 1 tablete de Caldo de galinha
- 200g creme de leite
- 50g Queijo parmesão
- 2 colheres de sopa de ketchup
- Sal a gosto



Modo de Preparo:

1. Cozinhe normalmente o macarrão em água fervendo com sal a gosto.
2. Em uma frigideira, frite a cebola na manteiga e em seguida acrescente o bacon para fritar.
3. Ele frito, acrescente a Farinha e misture bem e então acrescente o leite, o caldo de galinha, creme de leite e o ketchup.
4. Misture bem até todos os ingredientes se incorporarem e está pronto. Monte o prato com macarrão e o molho e pode servir.



Tempo de preparo:

25 min



Porção:

4 pessoas