

# Receita: macarrão com requeijão e bacon

**MSN Brasil - 11/11/2025**

Cremoso e cheio de sabor, o macarrão com requeijão e bacon é a escolha ideal para quem busca uma refeição prática e irresistível.

O requeijão cremoso se mistura ao creme de leite e ao toque defumado do bacon, criando um molho rico e envolvente. Finalizado com queijo parmesão e folhas de manjerição, é um prato que conquista em cada garfada. Confira a receita criada pela Galo: Ingredientes 1/2 pacote (250 g) de macarrão de sêmola tipo Tortiglioni 2,5 l de água 1 colher (chá) de sal 1 fio de azeite 1 cebola picada 4 xícaras (400 g) de bacon picado em cubos 1 pote (200 g) de requeijão cremoso 1 caixa (200 ml) de creme de leite 1 pacote (100 g) de queijo parmesão ralado 1 colher (café) de sal Folhas de manjerição Modo de preparo Em uma frigideira, coloque o fio de azeite e, em seguida, o bacon e a cebola, deixe dourar. Junte o creme de leite e o requeijão e deixe ferver. Tempere com sal e reserve. Em uma panela, coloque a água e o sal, deixe ferver. Coloque o macarrão e deixe cozinhar conforme a embalagem, escorra. Coloque o macarrão cozido no molho e junte o parmesão. Sirva em seguida, decorado com manjerição.