



# Briespaguete

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

## Ingredientes

- 1 Queijo Brie Tirolez de aproximadamente 1 kg
- 200 g de bacon picado
- 1 cebola grande picada
- ½ maço de salsinha picada
- 500 g de massa seca tipo espaguete
- Sal a gosto
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno 180 °C.

Em uma frigideira, refogue o bacon até ficar levemente dourado. Junte a cebola picada e refogue mais um pouco.

Assim que a cebola estiver dourada também, desligue o fogo e junte a salsinha picada.

Reserve.

Com uma faca e muito cuidado, retire a tampa do Queijo Brie Tirolez e coloque o refogado de bacon e cebola por cima.

Feche e leve ao forno por 25 minutos ou até derreter o queijo.

Enquanto isso, cozinhe a massa em água fervente e abundante com uma pitada de sal pelo tempo indicado na embalagem.

Assim que estiver pronto, escorra a massa e junte a Manteiga Com Sal Tirolez para não grudar uma na outra.

Sirva a massa em um bowl com o queijo derretido ao lado.

Para comer, enrole o garfo no espaguete e depois mergulhe no Queijo Brie Tirolez derretido!