



Macarrão cremoso

Tempo de Preparo:

 00:20

Rende:

 4 a 6 Porções

Ingredientes

- 1 pacote de macarrão tipo fusilli (parafuso) (500 g)
- 2 colheres (sopa) de óleo (26 ml)
- 2 colheres (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez (26 g)
- ½ xícara (chá) de bacon em cubos (50 g)
- 1 cebola pequena picada (80 g)
- 100 g de salmão defumado picado
- 1 ½ xícara (chá) de palmito em conserva em rodelas (200 g)
- 1 embalagem de Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez
- ¼ de maço de manjeriço (somente as folhas) (20 g)

Modo de Preparo

Cozinhe o macarrão em água fervente abundante por 11 minutos ou até que a massa fique al dente (bem cozida, mas um pouco firme no miolo).

Escorra, esfrie e coloque o óleo para a massa não grudar. Em uma panela média (20 cm de diâmetro), derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez em fogo médio e frite o bacon.

Adicione a cebola e refogue, mexendo até dourar.

Acrescente o salmão, o palmito e o Creme de Queijo Minas Frescal Tirolez, misture bem e deixe levantar fervura.

Apague o fogo e misture com o macarrão reservado. Finalize com as folhas de manjericão e sirva quente.