Penne ao molho de bacon com brócolis

por Felipe S. Aimi

Rendimento:

5 pessoas

Ingredientes:

- 500g de macarrão tipo penne;
- 400g de brócolis;
- 250g de bacon em cubos;
- 1 cebola média (150g);
- 1 tablete de caldo de galinha;
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja;
- 50g de margarina;

Penne ao molho de bacon com brócolis

por Felipe S. Aimi

- 350g de creme de leite pasteurizado (nata).

Preparo:

Cozinhe a massa conforme indicações da embalagem. Corte a cebola em pedaços pequenos e em uma panela refogue-a com o óleo até dourar. Acrescente o bacon e mexa até que ele frite na sua própria gordura. Na mesma panela junte a margarina, o caldo de galinha e refogue o brócolis. Por fim adicione a nata e junte o molho com a massa antes que ele atinja o ponto de fervura.

Dica:

Antes de juntar os brócolis ao molho cozinhe-os em uma panela com água fervente e sal até que fiquem macios mas ainda firmes e aproveite a água para cozinhar a massa.