

Μακαρόνια με μπέικον και τυρί κρέμα



Σου βρήκα τρόπο για να κάνεις κρεμώδη την μακαρονάδα χωρίς να χρησιμοποιήσεις κρέμα γάλακτος. Με την σημερινή συνταγή θα έχεις το αποτέλεσμα της καρμπονάρας (όχι της αυθεντικής, αυτή με την κρέμα γάλακτος) και παράλληλα ωραία γεύση και ωραίο οπτικό αποτέλεσμα. Πάμε να δούμε πως.

Υλικά:

200gr μακαρόνια (2 κανονικές μερίδες)

50gr τυρί κρέμα

2 φέτες μπέικον

Αλάτι

Πιπέρι

1 κουταλάκι λάδι

Εκτέλεση:

Βράζεις τα ζυμαρικά με το αλάτι. Σωτάρεις το μπέικον και αν σου κολλήσει βάλε 1 κουταλάκι λάδι. Αφαιρείς από την φωτιά, βάζεις μέσα τα ζυμαρικά που έχουν ήδη βράσει και προσθέτεις το τυρί κρέμα. Στο σερβίρισμα βάζεις και το πιπέρι.

Extra Tip:

Για να μην βγει πολύ πηχτή βάζεις και λίγο από το νερό που έβρασαν τα μακαρόνια.