MAC AND CHEESE

INGREDIENTES

250 g de macarrão caracol

80 g de manteiga

80 g de farinha de trigo

250 g de queijo cheddar original (fuja dos cremes e fatiados do mercado) ou o mesmo peso de um mix de queijos de sua preferência

1 litro de leite

180 g de parmesão

1 noz-moscada

MODO DE PREPARO

Derreta a manteiga em uma panela e adicione a farinha (o fouet é a ferramenta perfeita, mas uma colher também faz a tarefa).

Mexa até formar uma papa e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos ou até a papinha ficar bem clara.

Adicione o leite e misture bem até ficar homogêneo.

Cozinhe por aproximadamente 20 minutos até formar um creme de consistência média.

Adicione o queijo e misture rapidamente até derreter por inteiro e se incorporar ao creme (não exagere no queijo para não empedrar seu molho).

Coloque a massa e o molho em uma forma ou travessa.

Cubra com parmesão e leve ao forno até gratinar (o tempo do forno depende de cada aparelho, mas recomendo de 12 a 17 minutos).

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17600-mac-and-cheese.html