

Little Chef

Dia das Crianças

RECEITA Macaroni and Cheese

TEMPO DE PREPARO 45 minutos



INGREDIENTES	8-10 PORÇÕES
Leite integral	1,5 L
Noz-moscada	o suficiente
Sal	o suficiente
Pimenta-do-reino	o suficiente
Pasta italiana tipo <i>macaroni</i> *	500 g
Manteiga sem sal	120 g
Farinha de trigo	90 g
Crema de leite fresco	600 g
Queijo <i>gruyère</i>	150 g

UTENSÍLIOS

Tábua de corte	1 unidade
Faca de corte	1 unidade
Refratário para gratinar	1 unidade
Pratos para servir	6-8 unidades
<i>Bowls</i>	o suficiente
Panela para o molho	1 unidade
Espátula de silicone/ <i>Maryse</i>	1-2 unidades
Peneira	1 unidade
<i>Fouet</i>	1 unidade
Forno	1 unidade

MODO DE PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180° C.
2. Leve o leite ao fogo na panela e acrescente o sal, a pimenta-do-reino e a noz-moscada.
3. Deixe ferver em fogo alto (**fique atento para não transbordar; para que isso não aconteça, coloque uma colher dentro da panela**).
4. Enquanto isso, cozinhe a pasta por cerca de 9 minutos em água fervente e salgada. Escorra bem.
5. Quando o leite atingir o ponto de fervura, despeje-o sobre a pasta e cozinhe por mais 2 minutos.

6. Passe a massa na peneira sobre um *bowl* para reservar o leite.
7. Limpe a panela e coloque a manteiga para derreter. Adicione a farinha de trigo e mexa bem com um *fouet*.
8. Adicione o leite morno todo ao mesmo tempo. Continue mexendo até ferver novamente.
9. Retire do fogo e acerte o sal e a pimenta-do-reino.
10. Junte o creme de leite fresco, adicione o *macaroni* e misture com cuidado.
11. Usando a espátula, encha o refratário com a mistura obtida.
12. Rale o queijo e cubra todo o recipiente.
13. Leve ao forno preaquecido e deixe gratinar por 30 minutos ou até dourar.
14. Sirva bem quente, diretamente do forno, polvilhando a noz-moscada por cima.

**Macaroni* é um tipo de massa italiana. Algumas marcas adicionam um número na embalagem para determinar seu tamanho. Para esta receita gourmet, pode-se utilizar qualquer tipo de massa curta, como *penne*, *bucatini* etc.