



Mac & Cheese

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 500 g de macarrão já cozido do tipo caracol, parafuso ou penne
- 4 xícaras (chá) de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 1 colher (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 colher de café de noz-moscada
- ½ cebola picadinha
- 8 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 400 g de Queijo Mussarela Tirolez ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Refogue a cebola na Manteiga Com Sal Tirolez e acrescente o Creme de Leite Fresco Tirolez.

Em seguida, tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Coloque o macarrão já cozido em um refratário untado e que possa ir ao forno.

Regue o macarrão com metade do Creme de Leite Fresco Tirolez temperado, acrescente o Queijo Mussarela Tirolez e o Queijo Parmesão Tirolez ralados e misture.

Regue com a parte restante do Creme de Leite Fresco Tirolez, misture até ficar homogêneo e cubra o preparo com mais Queijo Parmesão Tirolez ralado para gratinar.

Asse por 25 a 30 minutos em forno preaquecido a 180°C ou até que fique gratinado.