



Mac´n Cheese com Queijo Cottage

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 e ½ xícaras (chá) de Queijo Cottage Tirolez
- 2 xícaras (chá) de leite
- ½ maço de folhas de espinafre
- 500 g de fusili ou penne, pré-cozidos al dente
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 e ½ colheres (chá) de sal
- ½ xícara (chá) de Queijo Parmesão Tirolez ralado grosso
- 1 colher (sopa) de Manteiga Sem Sal Tirolez

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o Queijo Cottage Tirolez e o leite. Coloque a massa precozida em um recipiente que possa ir ao forno.

Misture as folhas de espinafre com a massa e coloque tudo com o creme do liquidificador. Tempere com a noz-moscada e o sal e misture bem.

Polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez e distribua a Manteiga Sem Sal Tirolez sobre toda a superfície.

Por fim, leve para assar em forno
preaquecido a 220°C por 15 minutos ou até
que a superfície esteja bem dourada.