



Molho cheddar

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 20 Porções

Ingredientes

Molho:

- 1,5 L de leite integral
- 1 pitada de noz-moscada
- 1 pitada de pimenta-do-reino branca
- 2 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- 1 dente de alho
- 1 cebola
- 1,5 kg de Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez

Farofa de Parmesão:

- 200 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 350 g de farinha tipo biju
- 150 g de Queijo Parmesão Tirolez

Modo de Preparo

Molho cheddar: Em uma panela, coloque o leite, a noz-moscada, a pimenta-do-reino branca, as folhas de louro, os cravos, o dente de alho esmagado e a cebola cortada em 4.

Aqueça até levantar fervura e, em seguida, abaixe o fogo e cozinhe por mais 10 minutos.

Coe o leite e devolva-o à panela.

Coe o Requeijão Cremoso Sabor Cheddar Tirolez com abertura de 1,5 cm. Acrescente todo o seu conteúdo à panela com o leite quente.

Mexa vigorosamente com um fouet até obter um molho liso e homogêneo.

Farofa de Parmesão: Em uma frigideira, derreta a Manteiga Sem Sal Tirolez, adicione a farinha biju e mexa até começar a dourar.

Acrescente o Queijo Parmesão Tirolez ralado e mexa até a farofa ficar dourada. Armazene em um pote hermético.

Montagem: Para cada porção, aqueça uma frigideira funda em fogo médio com um fio de azeite.

Adicione 50 g de até 4 opções de complementos* e refogue rapidamente.

Despeje 2 conchas de molho na frigideira (200 g) e aqueça.

Acrescente 150 g de massa já cozida e ainda quente, e salteie por 1 minuto para envolvê-la com o molho.

Salpique 40 g de farofa de Queijo Parmesão Tirolez e sirva em seguida.

*Diversos complementos: Cebola caramelizada, bacon, cebolinha, salsinha, alho-poró, páprica picante, tomilho, brócolis, espinafre, ervilhas e tirinhas de frango.