



Mac & Cheese com Cheddar



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	-	1,5 l
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	1 xícara (chá)	100 g
Pimenta caiena (em pó)	1 pitada	1 g
Queijo cheddar (em pasta)	-	500 g
Macarrão caracol (cozido)	2 pacotes	1 kg

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque 1,4 L do leite e leve ao fogo alto até ferver.
2. Enquanto isso, em um bowl pequeno, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Acrescente a pimenta caiena e o queijo cheddar. Mexa por 5 minutos, ou até obter um creme liso.
3. Misture o macarrão cozido ao molho e sirva em seguida.