



## Mac and Cheese de Cenoura



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:30

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	1 l
Cenoura (picada)	4 xícaras (chá)	480 g
Requeijão cremoso	1 xícara (chá)	200 g
Suco de limão	1 unidade	45 ml
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	20 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	1 colher (sopa)	15 g
Macarrão caracol (cozido)	1 pacote	500 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água, a cenoura e o alho, e leve ao fogo alto. Cozinhe por 15 minutos, ou até a cenoura ficar macia. Escorra a cenoura e reserve o líquido.
2. No copo do liquidificador junte a cenoura cozida, o alho, o requeijão, o suco de limão, a manteiga, o Caldo SAZÓN® Profissional e 1 xícara (chá) do caldo de cocção reservado, e bata por 4 minutos, ou até formar um molho liso.
3. Transfira o molho para uma panela grande e leve ao fogo médio. Mexa por 5 minutos, ou até aquecer. Acrescente o macarrão e mexa por 3 minutos, ou até o molho incorporar no

macarrão. Desligue o fogo e sirva em seguida.