

3 sajtos Mac & Cheese

Igazi íz- és kalóriabomba, de megéri elkészíteni az amerikaiak kedvenc ételét.

Adag 4-6 fő	Előkészítés 20 perc	Sütés 15-20 perc
Sütő Légkeverés + grill középső rács		Sütési fok 200 °C

HOZZÁVALÓK:

- 100 g vaj
- 500 szarvacska tészta
- 40 g búzafinomliszt
- 500 ml tej
- 1 1/2 teáskanál só
- Frissen őrölt bors
- 100 g cheddar sajt
- 100 g ementáli sajt
- 80 g + 10 g Grana Padano sajt
- 100 g pankó morzsa
- 3 teáskanál olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS:

1. A tésztát forrásban lévő sós vízben főzzük meg és tegyük egy nagy tálba.
2. Közben elkészítjük a besamel mártást: olvasszuk fel a vajat egy edényben. Adjuk hozzá a lisztet, közepes fokozaton (5-ös fokozat) kevergessük 1 percig és adjuk hozzá a tejet. Sózzuk, borsozzuk. Addig főzzük, míg be nem sűrűsödik a mártás.
3. A mártásba keverjük bele a 3 féle sajtot.
4. A kifőtt tésztához keverjük hozzá a sajtos mártást.
5. Egy külön tálban keverjük össze a pankó morzsát, 10 g Grana Padano sajtot és az olívaolajat.
6. Egy 25x35 cm-es tepsibe öntsük bele a sajtos tésztát.
7. A tetejét szórjuk meg a pankó morzsás sajttal és még egy kis borssal.
8. Sütőben a tetejét süssük aranybarnára.

Tipp:

- ☀ A tészta ajánlott főzési idejétől számítva 1 perccel korábban szűrjük le, így a sütés során a tészta nem lesz túlságosan puha. Megtartja 'al dente' jellegét.

Videó: https://www.youtube.com/watch?v=l_6zWGF8MPI&ab_channel