

MACAROANE CU BRÂNZĂ REȚETĂ AUTENTICĂ | Mac and Cheese



MACAROANE CU BRÂNZĂ REȚETĂ AUTENTICĂ | Mac and Cheese



De ceva vreme sunt preferatele noastre, sunt delicioase, hranitoare și perfecte pentru o cină în care vrei să savurezi ceva grozav. Rețeta autohtonă de **macaroane cu branza** nu pleacă nicaieri, dar simțeam nevoia să vă arăt care sunt dorințele celor mici în ce privește pastele.

- 500 g paste (macaroane, paninni)
- 200 g brânză cheddar
- 200 g cașcaval
- 400-500 ml lapte (rece)
- 2 biluțe de mozzarella pentru gratinare
- 100 g unt
- 80-100 g făină de grâu
- sare, piper după gust
- o frunzuliță de dafin
- 250 ml de apă (în care au fiert pastele)

1. Într-o oală mare, aduce apa la fierbere și adaugă 2 lingurițe de sare.



2. Adaugă pastele și fierbe-le 6-8 minute până devin aldente. Ajustează timpul de fierbere dacă preferi pastele mai moi sau mai ferme.
3. Într-o tigaie, topește aproximativ 100g de unt pe foc mediu spre mic.
4. Adaugă făină (4 linguri sau mai puțin, în funcție de preferințe) și amestecă continuu pentru a elimina cocloașele.



5. Adaugă treptat laptele (aproximativ jumătate de litru), amestecând continuu pentru a obține un sos omogen.
6. Asezonează cu sare, piper și adaugă o frunză de dafin pentru aromă.
7. În sosul Bechamel fierbinte, adaugă brânza cheddar și cașcavalul ras, amestecând până se topesc complet și obții un sos cremos.



8. Pentru un plus de cremozitate, adaugă puțină apă din fierberea pastelor.
9. Încorporează pastele fierte și scurse în sosul de brânză, asigurându-te că sunt complet acoperite.
10. Transferă amestecul într-o tavă de copt, nivelează și completează cu mozzarella rasă deasupra pentru gratinare.



11. Preîncălzește cuptorul la 180°C.
12. Gratinează mac and cheese-ul timp de 15 minute, sau până când brânza de deasupra devine aurie și crusta crocantă.

