



Pratos Principais Pizzas e Massas

Macarrão com Queijo e Bacon no Forno

🕒 35 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

Ingredientes

350 g de macarrão
600 ml de leite meio gordo
5 c. de sopa de manteiga com sal
4 c. de sopa de farinha
1 c. de chá de noz moscada
1/2 chávena de queijo emmental ralado
1/4 chávena de queijo da ilha ralado
1/3 chávena de queijo cheddar ralado
1/2 chávena de bacon em cubos
pimenta q.b.
sal q.b.

Informação nutricional

Energia	300,8 kcal	15%*
Proteínas	14,0 g	28%*
Lípidos	21,8 g	31%*
Hidratos de Carbono	12,2 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Comece pré aquecer o forno a 180°C.
- 2 Leve ao lume água com 1 colher de sopa de manteiga e sal. Quando começar a ferver coloque o macarrão e deixe cozer por 15 minutos, ou até estar al dente.
- 3 Entretanto noutro tacho leve a lume brando as 4 colheres de sopa de manteiga, até derreter. Acrescente a farinha e mexa muito bem. Depois acrescente o leite. Tempere com sal, pimenta e a noz-moscada. Há que ter atenção ao excesso de sal, dado que os queijos e o bacon já tem sal. Deixe engrossar um pouco mexendo sempre. Posteriormente acrescente o bacon, o queijo cheddar, o queijo emmental e 1/4 de chávena de queijo da ilha ralado. Misture tudo muito bem.

- 4 Escorra o macarrão muito bem e acrescente ao preparado do queijo. Envolve tudo, se estiver demasiado espesso acrescente umas 2 colheres de sopa da água de cozer o macarrão. Depois coloque o preparado num pirex. Polvilhe com o restante queijo da ilha e leve ao forno entre 5 a 10 minutos até o queijo tostar um pouco.
- 5 Retire do forno e sirva.
- 6 Nota: pode-se substituir 600ml de leite por (600 ml água+65 gr de leite em pó Nido da Nestlé).