

Receitas em vídeo | Pratos Principais

Macarrão com Queijo e Bacon no Forno

Se és fã de queijo, esta receita de macarrão com queijo e bacon foi feita a pensar em ti! Cremoso, irresistível e fácil de preparar, este prato combina o sabor intenso do queijo com pedaços de bacon a darem o toque final, envolvendo a massa num molho delicioso. É o prato perfeito para um jantar reconfortante, um almoço em família ou uma festa com amigos. Experimenta a nossa receita de macarrão com queijo e bacon e prepara-te para uma explosão de sabor!

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 180ºC.
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. Envolva o macarrão com o queijo e, caso esteja demasiado espesso, acrescente umas 2 colheres de sopa da água de cozer o macarrão. Depois coloque o preparado num pirex.

5 Retire o macarrão com queijo e bacon do forno e sirva.

6 Nota: pode-se substituir 600m de leite por (600 ml água+65 gr de leite em pó Nido da Nestlé).