

Ingredientes - 2 porções

Macarrão espiral ou caracol - 200 gramas

Molho mornay - 200ml

Cogumelos Paris fatiados - 80 gramas

Farinha Panko (loja de produtos orientais) - 1/4 de xícara

Queijo cheddar ralado - 1 xícara



Autora: Sandra Assumpção
06 de outubro de 2012

Ingredientes para o Molho Mornay

Manteiga - 3 colheres de sopa

Farinha de trigo - 3 colheres de sopa

Leite - 480ml

Creme de leite - 240ml

Queijo emmental - 80 gramas

Cebola cortada ao meio e grelhada - 1/2

Folha de louro - 1

Pimenta do reino - 5 grãos

Noz moscada - a gosto

Modo de preparo do Molho

1. Em uma panela, em fogo baixo, derreta a manteiga, adicione a farinha mexendo sem parar e deixe cozinhar por quatro minutos.

2. Em seguida, adicione o leite e o creme de leite mexendo com um fouet (batedor de claras).

3. Adicione o louro, a pimenta do reino e a cebola e deixe cozinhar por 15 minutos, sempre mexendo. Coe e adicione o queijo emmental ralado.

Modo de preparo do Macarrão

1. Em uma panela com água fervente até ficar al dente. Retire.

2. Em um refratário, misture ao molho mornay e acrescente 80 gramas de cogumelos paris salteados.

3. Misture 80 gramas de cheddar ralado com quatro colheres de sopa de farinha panko, jogue por cima da travessa e leve ao forno para gratinar.