

# MACARRÃO COM QUEIJO



## CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 220 °C (T. 7). Cozinhe o macarrão de acordo com as instruções da embalagem.
2. Coloque a farinha, o leite e a noz-moscada na taça com o acessório batedor. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 7 durante 1 min. Junte a manteiga e seleccione o programa para molhos a 90 °C na velocidade 4 durante 8 min.
3. Corte os tomates em cubos. No final do programa, junte o queijo parmesão e misture durante 45 seg. na velocidade 6. Junte os tomates e misture durante mais 30 seg.
4. Misture o macarrão com o molho. Coloque esta mistura numa travessa que vá ao forno e polvilhe com pão ralado. Leve ao forno durante 25-20 min. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 300 G MACARRÃO
- 40 G FARINHA
- 40 G MANTEIGA AMOLECIDA
- 50 CL LEITE MEIO GORDO
- 1 PITADA DE NOZ-MOSCADA
- 250 G TOMATE
- 120 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 40 G PÃO RALADO
- SAL
- PIMENTA