

23 Οκτωβρίου 2014

Mac and cheese

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το κλασικό φαγητό της αγγλικής μπιραρίας! Είναι τόσο εύγευστο και όμως πάντα το ξεχνάμε ή το σνομπάρουμε αν είναι να έχουμε καλεσμένους.

Ένα πετυχημένο όμως mac and cheese το λιγουρεύονται ακόμα και οι πιο απαιτητικοί foodies. Άσε που μπορείς να το ετοιμάσεις μέχρι και 2 μέρες πριν και να το ψήσεις Κυριακή. Απλά το βγάζεις από το ψυγείο μία ώρα πριν.

Υλικά 500γρ. μακαρόνια κοραλλάκια, 3 κουταλιές βούτυρο ανάλατο, 1/4 φλ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, 2 1/2 φλ. γάλα, 1/2 φλ. κρέμα γάλακτος, 1 κουταλάκι σκόνη μουστάρδας, 2 φλ. τυρί gouda τριμμένο, 2 φλ. τυρί cheddar τριμμένο. Για την επικάλυψη: 2 κουταλιές παρμεζάνα αναμεμιγμένες με 1/2 φλ. φρυγανιά αλεσμένη.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Βάζετε μια μεγάλη κατσαρόλα με άφθονο αλατισμένο νερό να βράσει. Σε άλλη κατσαρόλα λιώνετε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά. Προσθέτετε το αλεύρι και ανακατεύετε 1 - 2 λεπτά μέχρι το αλεύρι να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτετε το γάλα, την κρέμα και τη μουστάρδα και ανακατεύετε με ένα σύρμα να διαλυθούν τυχόν σβόλοι από το αλεύρι. Συνεχίζετε να ανακατεύετε μέχρι η μπεσαμέλ να κοχλάσει και να πήξει ελαφρά, περίπου 3 λεπτά. Βράζετε τα μακαρόνια στο αλατισμένο νερό για 10 λεπτά. Τα σουρώνετε και τα βάζετε σε πυρέξ. Ανακατεύετε μέσα την μπεσαμέλ και τα τυριά, πολύ καλά, να πάνε παντού.

Σε αυτό το στάδιο μπορείτε να φυλάξετε το φαγητό μέχρι 2 μέρες στο ψυγείο καλυμμένο με πλαστική μεμβράνη. Μια ώρα πριν το ψήσετε το βγάζετε από το ψυγείο και το ξεσκεπάζετε. Πασπαλίζετε με τη φρυγανιά και την παρμεζάνα και ψήνετε στους 175 για 30 λεπτά περίπου.

Υπάρχουν πολλές παραλλαγές του κλασικού mac and cheese.

Μπορείς να πειραματιστείς με διαφορετικά είδη τυριών, όπως γραβιέρα ή blue cheese, αλλά το τσένταρ ή το τυρί τύπου τσένταρ πρέπει να υπερέχει για να έχει «ζωντανή» γεύση το πιάτο.

Μια ενδιαφέρουσα παραλλαγή, αντικαθιστά 1 φλιτζάνι γάλα με μπίρα και προτείνεται να ανακατέψεις μέσα στο μίγμα τρία ψιλοκομμένα λουκάνικα! Δεν το έχω δοκιμάσει. Θέλει τόλμη!

Της Γαλάτειας Παμπορίδη

Πηγή: like.philenews.com