



MACARRÃO GRATINADO



Carne



83 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YAMMI 2 XL

Ingredientes

Para o bechamel:

- 1000 g de leite
- 70 g de farinha sem fermento
- 60 g de manteiga
- 5 g de sal
- Pimenta a gosto
- Noz-moscada a gosto

Para a massa:

- 200 g de parmesão ralado
- 1500 g de água
- 10 g de sal
- 700 g de macarrão grosso
- 300 g de queijo scamorza fumada (ou provolone)
- 150 g de fiambre em fatias finas

Preparação

- 1º** Coloque na panela o parmesão aos pedaços e pressione 3 vezes a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela entre cada ciclo de trituração. Retire e reserve.
- 2º** Prepare o bechamel: introduza todos os ingredientes na panela e programe 12 minutos a 90°C na velocidade 4. Retire e reserve.
- 3º** Insira o misturador na lâmina.
- 4º** Na panela limpa, verta a água e aqueça 18 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 5º** Junte o sal e programe 7 minutos (ou o tempo indicado na embalagem da massa menos 3 minutos) a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1. Durante o funcionamento da máquina, deite a massa na panela através da abertura da tampa. Coloque o cesto sobre a tampa para evitar salpicos.
- 6º** Escorra a massa com a ajuda do cesto coloque-a numa taça. Misture 100 g do bechamel reservado. Retifique o sal, se necessário. Reserve.
- 7º** Pré-aqueça o forno a 180°C.
- 8º** Prepare a massa gratinada: espalhe umas colheres de bechamel no fundo de um pirex.
- 9º** Disponha metade da massa. De seguida a scamorza cortada em cubos (1 cm) e as fatias de fiambre. Espalhe mais um pouco de bechamel, metade do parmesão ralado reservado e, por fim, a restante massa.

- 10º** Cubra com o resto do bechamel e polvilhe com o restante parmesão ralado.
- 11º** Leve ao forno durante 30 minutos.
- 12º** Deixe arrefecer 15 minutos antes de servir.