



Mac and Cheese

- **Μερίδες:** 4-6
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

Υλικά

- 1 πακέτο ζυμαρικά σε σχήμα κοράλλι
- 120 γρ. τυρί Gruyere ή Γραβιέρα
- 170 γρ. τυρί Cheddar τριμμένο
- 80 γρ. τυρί Fontina ή Mozzarella
- 1 κ.σ. ψιλοκομμένο φρέσκο Μαϊντανό
- 100 γρ. Παρμεζάνα

Υλικά για την μπεσαμέλ (όλα σε θερμοκρασία δωματίου)

- 150 γρ. Βούτυρο αγελάδας
- 70 γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 300 ml ξινόγαλα
- 600 ml Γάλα φρέσκο
- Αλάτι & πιπέρι
- Λίγο φρεσκοτριμμένο Μοσχοκάρυδο
- 1 φύλλο Δάφνης
- 1 κ.γ. Πιπέρι καγιέν
- 2 κρόκους Αυγών

Εκτέλεση

1. Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Βράζουμε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας (τα βράζουμε 1-2 λιγότερα λεπτά για al dente αποτέλεσμα).

2. Παράλληλα, φτιάχνουμε την μπεσαμέλ. Σε ένα βαθύ τηγάνι, λιώνουμε το βούτυρο. Προσθέτουμε το αλεύρι και μαγειρεύουμε σε χαμηλή ανακατεύοντας με σύρμα, μέχρι να πάρει ένα ανοιχτό καστανό χρώμα. Προσθέτουμε το γάλα και το ξινόγαλα, ανακατεύοντας συνεχώς.



3. Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο, το πιπέρι καγιέν και τη δάφνη, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε άλλα 5-7 λεπτά ανακατεύοντας, μέχρι να πήξει η μπεσαμέλ. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε τους κρόκους μέχρι να ομογενοποιηθούν.

4. Σε ένα βουτυρωμένο πυρίμαχο σκεύος, απλώνουμε το 1/3 των μακαρονιών το καλύπτουμε με το 1/3 της μπεσαμέλ, του μαϊντανού και των τυριών (εκτός της παρμεζάνας) και επαναλαμβάνουμε άλλες δύο φορές.

5. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με παρμεζάνα τριμμένη και ψήνουμε για 20-25 λεπτά.

Εναλλακτικά, κάνουμε την ίδια διαδικασία σε ατομικά πυρίμαχα σκεύη. Μπορούμε επιπλέον να προσθέσουμε και μπέικον που έχουμε πρώτα τσιγαρίσει σε ένα τηγάνι χωρίς καθόλου λάδι ή βούτυρο.

#LoveOnly,

Madame Ginger