



reteta-video.ro

Macaroane cu Branza la Cuptor in stil American-Mac and Cheese

Macaroanele cu branza la cuptor in stil american nu au nicio legatura cu [budinca de paste](#), cea despre care v-am povestit in copilarie. Insa tentatia a fost mare sa le incerc! Si nu mi-a parut rau!

De foarte multa vreme eram intrigata de celebrul „**mac and cheese**” din filmele americane. Si nu intelegeam de ce toata lumea e fascinata de niste **macaroane cu branza** care nu seamana deloc cu ce ne facea mama. Pareau sa fie mai mult niste **paste cu branza gratinate**, fara a avea legatura cu macaroanele, stiti cele cu care ne jucam in copilarie prin bucatarie (eu le foloseam in loc de branza sa-mi beau laptele sau imi rasuceam urechile cand le trageam din farfurie, ca asa vazusem eu la televizor ...). Intre timp m-am lumina si am descoperit ca ce credeam eu ca sunt macaroane se numesc de fapt bucatini, iar italienii spun maccheroni pastelor tubulare mezzoni, o gaura in mijloc si care au o forma curbata. Adica exact ce se foloseste pentru „**macaroni and cheese**”!

Pentru americani, dar si pentru englezi, **budinca de macaroane gratinate** este genul de comfort food care iti face taaare bine cand esti trist sau este pofa de ceva bun. Si cam asa este, caci un bol cu paste fierbinti intr-un sos cremos de branzeturi si cu un invelis crocant chiar iti sa te simti bine. Da, este o mancare calorica dar, stiti ceva? Este atat de gustoasa, incat chiar ca merita! Mai ales ca nu mancam fiecare zi si nici nu ne punem mintea singuri cu o tava plina de paste cu branza la cuptor!

Si, desi este o reteta clasica, ramane mereu actuala. Stiu putini copii care sa refuze o portie de **macaroane la cuptor**. Mai ales ca sunt orice fel de **paste cu branza**, ci unele scaldate intr-un sos alb Bechamel cremos imbogatit cu branza Cheddar care le da un gust irezistibil.

Ca sa nu mai zic ca nici adultii nu pot sa ramana indiferenti in fata unei farfurii cu **budinca de paste la cuptor** cu sos de branza si o crusta rumena de branza gratinata. Este perfecta si cand vrei un pranz rapid si consistent, dar si cand ajungi seara acasa, rupt de foame, iar la cina nu-ti mai pasa de calorii.

Exista o varinata si mai rapida, pentru atunci cand nu mai rezisti inca 30 de minute. Adica cea in care nu mai pui **macaroanele cu branza la cuptor** ci, dupa ce faci **sosul Bechamel**, pui branza si pastele fierte, amesteci, iti iei o furculita mare si, ... mai bine nu mai zic. Incerca ambele retete, insa mi-a placut mai mult **budinca de paste la cuptor**. Cred ca datorita crustei crocante de branza si pesmetului care se ascunde sosul de branzeturi cremos. Mi s-a parut ca se completeaza. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU MACAROANE CU BRANZA LA CUPTOR IN STIL AMERICAN – MAC&CHEESE

180 g de paste
300 g de branza Cheddar, rasa pe razatoarea mare
50 g de parmezan razuit
450 ml de lapte cald
45 g de unt
45 g de faina
o lingura cu mustar
2 linguri cu pesmet
o jumătate de lingurita cu paprika afumata
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE MACAROANE CU BRANZA LA CUPTOR IN STIL AMERICAN – MAC&CHEESE

- 1. Cum se pregatesc pastele pentru cuptor.** Incalzim cuptorul. Punem apa la fiert, intr-o cratita mare, si adaugam sare. Cand clocoteste, adaugam pastele si le lasam sa fiarba cu 2-3 minute mai putin decat instructiunile de pe ambalaj.
- 2. Cum se face sosul Bechamel.** Intr-o alta cratita punem untul si il lasam sa se topeasca. Adaugam faina, lasam la foc amestecam, 3-4 minute, pana cand obtinem o compozitie omogena. Peste acest amestec alb turnam treptat laptele cald, in 4-5 tra amestecam bine, cu un tel, de fiecare data. Lasam sosul, care este acum fluid si subtire, sa fiarba la foc foarte mic 10-12 m amestecand continuu, pana cand capata o consistenta cremoasa.
- 3. Cum se face sosul de branzeturi pentru macaroane cu branza.** Luam sosul Bechamel de pe foc, adaugam doua treimi din l Cheddar si parmezanul si amestecam pana la omogenizare. Condimentam cu paprika afumata, piper proaspat macinat, sare si m amestecam.
- 4. Cum se fac macaroanele cu branza la cuptor.** Peste sosul de branza adaugam pastele fierte si bine scurse si amest Rasturnam macaroanele cu branza intr-o tava cu dimensiunile de 20x25 cm, unsa cu unt si tapetata cu o lingura cu pesmet. Dea punem branza Cheddar ramasa si presaram pesmetul.
- 5. Cat se coc pastele cu branza la cuptor.** Punem macaroanele cu branza in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 30 de m pana cand branza este topita si formeaza o crusta aurie.
- 6. Budinca de paste cu branza la cuptor** se serveste fierbinte.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Macaraoane cu Branza la Cuptor in stil American-Mac and Cheese**.
POFTA BUNA!

SFATURI:

- De obicei pentru macaroanele cu branza se folosesc paste cu o forma rasucita, spirala, cilindrica sau chiar ca o scoica, care sa tot sosul cremos de branza.
- Desi initial roux-ul pentru sosul alb se strange pe tel si este plin de cocoloase, dar pe masura ce adaugam laptele si amestecam transforma intr-un sos fluid. Amestecam continuu pentru ca sosul se poate prinde de cratita foarte usor.
- In mod traditional, pentru macaroanele cu branza la cuptor in stil american se foloseste branza Cheddar insa, puteti al Emmentaler, Edam, Gruyere, Comte, Gouda sau Fontina sau chiar si cascaval. Puteti sa combinati doua sau mai multe tipuri de b parmezan, Pecorino sau Feta. Aproape orice tip de branzeturi este acceptat pentru sosul cremos, mai putin branza cu mucegai, car prea aromata, si mozzarella care devine elastica la cuptor .
- Daca sosul de branza pentru macaroane este gata si pastele nu sunt inca fierte, acesta trebuie acoperit cu o folie alimentara pe nu forma o pojghita deasupra.
- Optional, in macaroanele cu branza la cuptor puteti adauga si alte ingrediente: legume, carne, sunca sau bacon.