



Τορτελίνια mac 'n' cheese με 4 τυριά

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

20'
Χρόνος
Ψήσιματος

10-12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 500 γρ. τορτελίνια
- αλάτι
- 50 γρ. βούτυρο
- 50 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 λίτρο γάλα
- πιπέρι
- 1 κ.σ. θυμάρι
- 150 γρ. κασέρι, τριμμένο
- 150 γρ. γραβιέρα, τριμμένη
- 150 γρ. τσένταρ, τριμμένο
- 150 γρ. φέτα
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο
- 1 κ.σ. ελαιόλαδο
- 150 γρ. μπέικον, κομμάτι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

462 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	32.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	39%	85%	12%
5.0 Σάκχαρα (γρ.)	22.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.3 Αλάτι (γρ.)
6%	44%	2%	38%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200° C στον αέρα.
- Σε **κατσαρόλα** με νερό που βράζει προσθέτουμε αλάτι και τα τορτελίνι. Βράζουμε 2 λεπτά λιγότερα από τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Τοποθετούμε μια κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το βούτυρο. Μόλις λιώσει προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός.
- Βάζουμε το γάλα σε δόσεις ανακατεύοντας συνέχεια μέχρι να δέσει το μείγμα και έχουμε μια μπεσαμέλ.
- Μόλις πάρει μια βράση αφαιρούμε από τη φωτιά και βάζουμε πιπέρι, το θυμάρι και τα τυριά εκτός από 50 γρ. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να λιώσουν. Προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο και ανακατεύουμε.
- Σουρώνουμε τα τορτελίνι και τα βάζουμε στη μπεσαμέλ. Ανακατεύουμε και μεταφέρουμε σε πυρίμαχο σκεύος 40 εκ.
- Τοποθετούμε ένα **τηγάνι** σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το ελαιόλαδο.
- Κόβουμε το μπέικον σε μικρά κυβάκια και τα βάζουμε στο τηγάνι. Σοτάρουμε 2-3 λεπτά να πάρει χρώμα. Σουρώνουμε το μπέικον από το περιττό λάδι και το μεταφέρουμε πάνω από τα τορτελίνι.
- Πασπαλίζουμε με τα υπόλοιπα τυριά και ψήνουμε για 20 λεπτά.
- Αφήνουμε να κρυώσει και σερβίρουμε.