Wolnowarowy makaron szpinakowy z dynią i serem

Pyszny pomysł na jesienny obiad

Czas na High: 0-

Czas na Low: 2,5-3,5H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 15

Składniki

- 2,5 szklanki mleka
- 450 g makaronu
- 1,5 szklanki rozdrobnionego parmezanu i sera Romano
- 1,5 szklanki poszatkowanego ostrego sera cheddar
- 1 puszka puree dyniowego
- 1 puszka mleka skondensowanego
- 115 g kremowego sera, pokrojonego w kostkę
- 1/2 szalotki, posiekanej i zeszklonej na maśle
- 1/2 łyżki stołowej szałwii
- 1/8 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżeczki musztardy
- 2 garście młodych liści szpinaku
- Do podania
- 6 plasterków bekonu smażonego
-

Wykonanie:

1. Podsmaż pokrojoną w kostkę szalotkę na odrobinie masła, aż zmięknie i się zeszkli.
2. Wyłóż wolnowar papierem od pieczenia i spryskaj go obficie sprayem do smażenia.
3. Dodaj mleko, nieugotowany makaron, parmezan, cheddar, dynię, mleko skondensowane, ser śmietankowy, szalotkę, szpinak i przyprawy do wyłożonego naczynia.

Gotuj na LOW przez 2,5-3,5 godziny, delikatnie mieszając od czasu do czasu. Czas gotowania może się różnić, więc przestań gotować, gdy makaron będzie al dente.

Na wierzchu ułóż pokrojony boczek.

Uwaga Nie pozwól, aby makaron gotował się dłużej, nawet na ustawieniu KEEP WARM. Zamieni się w papkę, która się przypali.