

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 zeszlonej na maśle
- 1/2 łyżki stołowej szalwii
- 1/8 łyżeczki gałki muskatołowej
- 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.