

Cooking with Beer: Mac 'n' Cheese com Pale Ale PAM!

*O Mac 'n' Cheese é um clássico da culinária americana, que aqui ganha um toque especial de sabor com a adição da pale ale da **Brasserie Atrium!***



Uma das minhas receitas favoritas dessa serie [Cooking with Beer](#) com cervejas da **Brasserie Atrium**, este **Mac 'n' Cheese** ganha um toque todo especial com a adição de cerveja no molho. Para este preparo, escolhi a *Pale Ale Marchoise*, que combinou perfeitamente com os demais ingredientes.

Lembrando que as receitas dessa temporada especial são feitas

com as **cervejas** da **Atrium**, mas podem ser preparadas com de outras marcas, desde que usadas com uma similar do mesmo estilo. Digo isso porque antes de postar qualquer receita aqui, faço no mínimo uns 3 testes e já testei esta mesma receita também com *pilsen* e *stout* e realmente não deu certo. O sabor do molho não combinou com estes outros tipos de cerveja.

Por isso se você for testar essa receita e não tiver como preparar com a [cerveja da Atrium](#), use uma pale ale que não seja muito lupulada. E assim por diante com as demais receitas desta serie. Ingredientes para duas porções bem servidas.

Mac 'n' Cheese com Pale Ale PAM!

Ingredientes

- 100 ml de cerveja Pale Ale PAM!;
- 250 g de macarrão do tipo espiral;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 1 colher de manteiga;
- 150 g de bacon e cubos;
- 100 g de espinafre;
- Pimenta branca;
- 50 ml de leite;
- 100 g de queijo parmesão;
- 100 g de queijo tipo cheddar ou gouda (eu usei *Old Amsterdam*).



Modo de preparo

Cozinhe o macarrão por um pouco mais da metade do tempo indicado no pacote. No meu caso, indicava 11 min. e cozinhei por 7 min. Para evitar que ele cozinhe demais quando for gratinar, deve estar *bem al dente*, mas não completamente cru. Retire da água e reserve.

Em uma frigideira ou panela grande, refogue o bacon até quase dourar. Adicione o espinafre limpo e cortado em tirinhas e refogue por mais um min. Adicione a manteiga, espere derreter e misture bem. Adicione uma colher rasa de farinha de trigo, e cozinhe em fogo baixo por mais dois min. mexendo sempre. Adicione o leite e misture, depois adicione a cerveja e misture.







Finalize adicionando o queijo cheddar ralado (o parmesão é para finalizar. Desligue o molho e coloque uma pitadinha de pimenta. Adicione a massa já pré-cozida e misture bem. Pré-aqueça o forno em 180 graus (temperatura média). Coloque a massa já misturada com o molho e coloque em uma travessa. Finalize com o queijo parmesão ralado e leve ao forno para

gratinar.



O beer **Mac 'n' Cheese** estará pronto assim que o queijo derreter e começar a dourar (cerca de 15, 20 min.).



-- --

Sobre a cerveja PAM!

Cerveja de coloração acobreada, com espuma bege clara. Tem dry-hopping que dá notas resinosas e de frutas cítricas como grapefruit. Tem amargor delicado em harmonia com seu perfil de maltes.