



Ингредиенты

- Макароны (спиральки) 150 г
- Бекон 80 г
- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 80 г
- Сыр плавленый Чеддер Hochland Professional 150 г

Приготовление

Макароны отварить до готовности.

Слить воду через дуршлаг и переложить в лоток для запекания с высокими бортами.

Добавить сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional и влить горячий сырный соус Чеддер Hochland Professional.

Перемешать и поставить в разогретый пароконвектомат до 180°.

Запекать в течение 15 минут.

Бекон обжарить на сухой сковороде до хрустящего состояния.

Переложить на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир.

Нарезать остывший бекон на мелкие кусочки и посыпать им при подаче готовое блюдо.

Тип продукта



Плавленый сыр Чеддер
1 кг



Сыр для пиццы Моцарелла
1 кг