

## Baked Macaroni & Cheese

SERVES: 4-6 | PREP TIME: 10 minutes | COOK TIME: 30 minutes

### INGREDIENTS:

- 13.25oz box of elbow noodles
- 3 cups cheese sauce

For topping:

- ½ cup shredded cheddar cheese
- ½ cup panko bread crumbs or crushed crackers (cheese crackers, Saltines, Ritz crackers)
- 2 tablespoons butter or margarine



### DIRECTIONS:

1. Heat oven to 350°F and grease a large, oven-safe casserole dish.
2. Cook pasta according to the package directions. Drain.
3. Melt butter in a skillet over medium heat. Add panko bread crumbs or crushed crackers and brown. Transfer toppings to a bowl and combine with shredded cheese.
4. Combine cheese sauce with pasta and add to the casserole dish.
5. Spread the toppings mixture evenly over the macaroni & cheese. Bake for 30 minutes.
6. Remove from oven and let stand for 5-10 minutes before serving.

“Ontario-Montclair School District is an equal opportunity provider and employer”

## Macarrones con queso al horno

PORCIONES: 4-6 | TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos | TIEMPO PARA COCINAR: 30 minutos

### INGREDIENTES:

- Caja de 13.25oz de fideos de coditos
- 3 tazas de salsa de queso

Para cubrir:

- ½ taza de queso cheddar rallado
- ½ taza de pan rallado panko o galletas saladas trituradas (galletas de queso, galletas saladas, galletas Ritz)
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina



### INDICACIONES:

1. Calentar el horno a 350°F y engrasar una cacerola grande apta para el horno.
2. Cocinar la pasta de acuerdo con las instrucciones del paquete. Escurrir el agua.
3. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio. Añadir pan rallado panko o galletas saladas trituradas y dorarlas. Transferir los ingredientes a otro tazón y combine con queso cheddar rallado.
4. Combinar la salsa de queso con la pasta y agregar a la cazuela.
5. Extender la mezcla de aderezos uniformemente sobre los macarrones con queso. Hornear por 30 minutos.
6. Retirar del horno y dejar reposar durante 5-10 minutos antes de servir.

“El Distrito Escolar de Ontario-Montclair es una empleador y proveer de igualdad de oportunidades”