

## ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΑΧΙΒΑΔΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ

### ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

250γρ.μακαρονια αχιβάδες

2 κ.σ. αλεύρι

1 κ.σ. φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 κ.σ. βούτυρο

1/4 κουτ.γλ. μουστάρδα σκόνη

1 φλ. γάλα άπαχο

1 φλ. τυρί άπαχο

2 κ. κόκκινη πιπέρια σε κύβους

αλατοπίπερο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζετε τα μακαρόνια σε αλατισμένο νερό. Λιώνετε σε αντικολλητικο κατσαρόλι το βούτυρο και προσθέτετε το αλεύρι, το αλατισμένο, τη μουστάρδα και το πιπέρι. Ανακατεύετε καλά και προσθέτετε το γάλα σιγά-σιγά ( ανακατεύοντας συνέχεια ).

Σιγοβράζετε για 2-3 λεπτά μέχρι να πήξει η σάλτσα.

Ρίχνετε το τυρί και ανακατεύετε να λιώσει. Μετά βάζετε την πιπέρια και τα κρεμμυδάκια.

Ανακατεύετε ελαφρά την σάλτσα με τα μακαρόνια και σερβίρετε