

MACARRONES GRATINADOS CON VERDURAS



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Magali Vázquez

Tiempo: 15 minutos

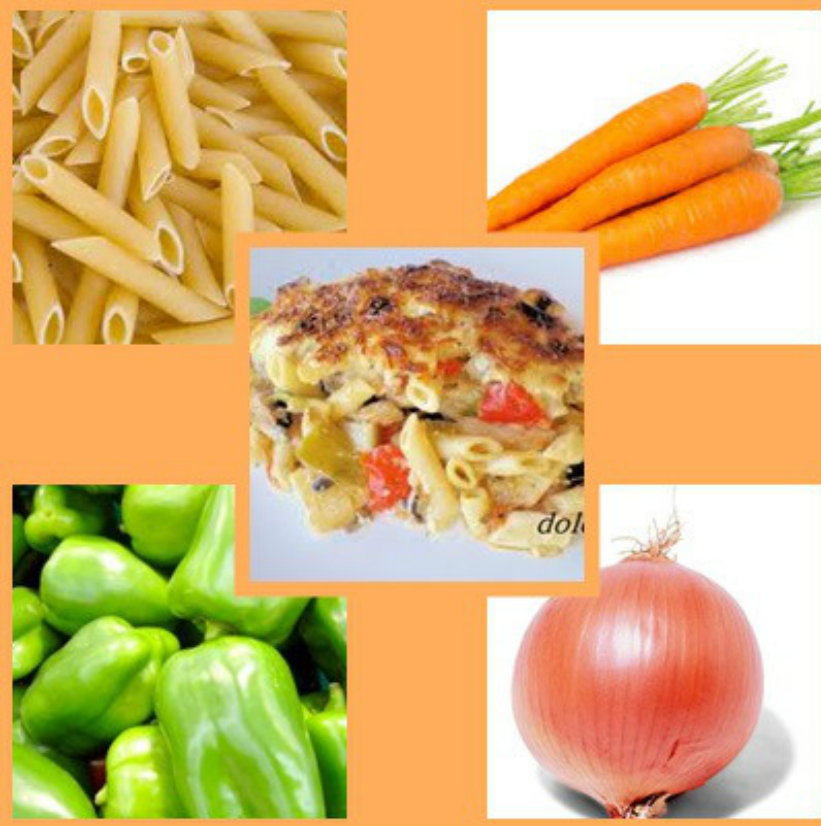
Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico



Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 400 GR de MACARRONES
- 2 PIMIENTOS VERDES
- 2 ZANAHORIA
- 1 CEBOLLA
- 1/2 de PUERRO
- SAL PIMIENTA
- 2 O 3 de DIENTES DE AJO
- ACEITE DE OLIVA
- 20 GR de HARINA
- 20 GR de MANTEQUILLA
- 200 ML de LECHE
- QUESO PARQUESANO RAYADO

Preparación:

Paso 1

PELA LA CEBOLLA Y LOS AJOS Y PICALOS, RASPA LA ZANAHORIA Y LAVALAS, LIMPIA EL PUERRO Y LOS PIMIENTOS Y LAVALOS TAMBIEN CORTA LAS VERDURAS EN DADITOS

Paso 2

CUECE LA PASTA EN AGUA SALADA HASTA QUE ESTE AL DENTE Y ESCURRELA. SALTEA LAS VERDURAS EN UN POCO DE ACEITE DE 5 a 8 MINUTOS, SALPIMENTALA Y MEZCLALA CON LA PASTA

Paso 3

TIRAR ESTA RECETA PREPARA UNA BESAMEL FUNDE LA MANTEQUILLA AÑADE LA HARINA Y TUESTALA REMOVIENDO VIERTELA EN UN HILO SALPIMENTALA Y CUECE SIN DEJAR DE REMOVER HASTA QUE ESPESE, CUBRE LA PASTA Y LA VERDURA CON LA SALSA ESPOLVOREA CON QUESO Y GRATINA HASTA QUE SE DORE