

Macarrones gratinados



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Macarrones
- 5 Pimiento verde italiano
- 3 Chalota
- 150 g. de Queso semicurado
- Aceite de oliva
- Agua
- Sal

Preparación:

Paso 1

Limpia los pimientos, pícalos y ponlos a pochar en una cazuela con una cucharada de aceite. Añade agua hasta cubrir y una pizca de sal. Cocina 10 minutos y tritura con una batidora. Cuélalo, que queda más elegante. Pon abundante agua a cocer en una cazuela. Cuando empiece a hervir, agrega una pizca de sal y los macarrones. Cuece según el fabricante y escurre. Pica las chalotas y ponlas en un recipiente grande para horno. Agrega los macarrones, la salsa de pimientos y mezcla bien. Esparce el queso por encima y gratina en el horno durante 3-4 minutos.