

MACARRONES DE ROSINA



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

quien no han ido a comer a casa de los padres o abuelos y nos han echos los macarrones, buenísimos, yo voy hacer una receta , de estas que nos gustan a todos

Ingredientes para 6 personas :

- 400g de macarrones el gallo
- 1 puerro
- 1 calabacín
- 1 pimienta verde
- 1 apio
- 250 g de tomate natural
- 200 g de chorizo
- , aceite de oliva y sal.
- 100 g de queso rallado

Preparación:

Paso 1

Lo primero ponemos a hervir los macarrones con agua y sal y cucharada de aceite para que no se peguen, los cocinamos según el paquete que nos indiquen , los escurrimos y reservamos, aparte en una cacerola ponemos las verduras que hemos cortado a trozos pequeños y limpiado, los cocinamos durante 10 minutos y añadimos el tomate u seguimos durante 5 minutos más separamos y trituramos todo y los ponemos encima de los macarrones que los hemos puesto en una bandeja para el horno a continuación sofreímos unos minutos el chorizo y lo añadimos también, ponemos el queso y los gratinamos durante 5 minutos , y servimos