

# MACARRONES GRATINADOS CON VERDURAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** maria luisa mur

**Tiempo:** 15 minutos

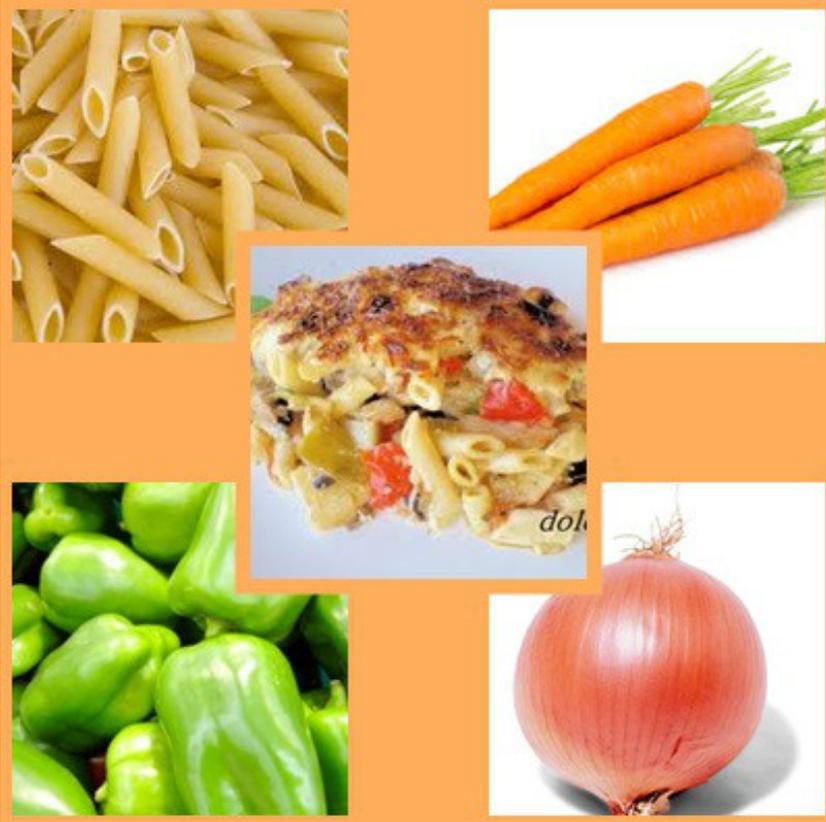
**Dificultad:** Fácil

**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, SALPIMIENTALA Y MEZCLALA CON LA PASTA**

## **Paso 3**

**TIRAR ESTA RECETA PREPARA UNA BESAMEL FUNDE LA MANTEQUILLA AÑADE LA HARINA Y TUESTALA REMOVIENDO VIERTE LA LECHE EN UN HILO SALPIMIENTALA 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**