MACARRONER 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 YLOS 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 SALADAHASTA QUE ESTE AL DENTE Y ESCURRELA. SALTEA LAS VERDURA 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