

Macarrons amb carn picada sense gluten



Uns macarrons senzills, bons i ràpids de fer, per principiants si voleu. Per l'atrafegat dia a dia.

Per 4 persones

Temps: 30 min.

Ingredients:

- – 30 gr de macarrons
- – 125gr de carn picada mixte
- – 1 ceba
- – 2 tomàquets
- – Formatge ratllat
- – Sal i pebre



Elaboració:

PAS 1: Posem una olla amb aigua al foc.

PAS 2: Mentres arrenca el bull sofregim la carn picada junt amb la ceba tallada ben petita. Un cop cuit i ros, afegim el tomàquet ratllat i arreglem de sal i pebre.

PAS 3: Quan l'aigua ja bulli, hi afegim els macarrons i hi posem sal. Escorrem i reservem.

PAS 4: Un cop cuit tot, ho barrejem i hi afegim un raiget de llet per amorosir-ho tot.

Si no ens hem de menjar els macarrons fins més tard ò fins l'endemà, la llet la podem tirar al moment de calentar-los al foc.

La quantitat dels ingredients els marca cada família, segons el que menja, ò si li agrada més tomàquet, etc.

PAS 5: Podem posar formatge en pols o també gratinar-los al forn amb formatge ratllat.





Bon Profit!