

Macarrons amb mantega i pebre



És un plat ràpid per quan no es té temps per dinar, però no treu que sigui també molt gustós.

Per 4 persones

Temps: 10 min

Ingredients:

- – 320 gr de macarrons
- – 20 gr de mantega
- – Pebre negre
- – Formatge sec ratllat
- – Sal, oli d'oliva i una fulla de llorer



Elaboració:

PAS 1: Bullim la pasta amb aigua, sal i llorer. Escorrem i en calent afegim la mantega i el pebre. Es remena bé perquè es

desfacci la mantega.

Si es vol, es pot afegir formatge ratllat sec.



Bon Profit!