

Macarrons de la iaia

Un plat dels de sempre, dels que solen agradar a tothom, i cuinat com abans: a foc lent amb la recepta familiar de la iaia Maria. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

400 g macarrons
400 g tomàquet natural triturat
1 ceba grossa
1 gra d'all
1 culleradeta sucre blanc
1 culleradeta sal
orenga
300 g carn picada mixta
100 g xoriço
2 ou dur
oli d'oliva verge extra
formatge ratllat

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar l'all, obrir per la meitat i treure'n el grill del centre, per evitar que repeteixi. Pelar la ceba i tallar-la a trossos grossos. Triturar ambdues coses amb el batedor elèctric PAS 2 / En una cassola amb bastant d'oli, sofregir la ceba i l'all a foc mig-baix. Remenar de tant en

tant per evitar que s'enganxi PAS 3 / Quan la ceba agafi color, afegir el tomàquet natural triturat, el sucre, la sal, l'orenga, el xoriço i la carn picada. Remenar per integrar i engrunar la carn. Sofregir fins que l'oli es separi del sofregit PAS 4 / Bullir els ous, pelar-los i picar-los a ganivet. Afegir l'ou picat al sofregit i remenar PAS 5 / Bullir la pasta en aigua i sal seguint les instruccions del fabricant. Escórrer i tornar a posar a l'olla, amb el foc baix. Afegir el sofregit a sobre i remenar uns minuts per acabar el plat. Servir amb formatge

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/macarrons-de-la-iaia>