

## 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>