Macarrones con atún y queso mozzarella.

por Jordi Rosell Pardo · 5.0/5 (2 valoraciones)

Plato principal | Apto para niños | Económico | Pasta y arroz | Pescado | Rápido | Tradicional | Italiana | 4 personas | 15 min | Fácil



Descripción

Macarrones cremosos con atún y mozzarella fundida, un clásico rápido y reconfortante para cualquier día de la semana.

Ingredientes

- 400 Gr pasta macarrón.
- 200 Gr tomate para sofreír.
- 1 Cebolla a trocitos para sofreír.
- 2 Dientes de ajo para sofreír.
- 1 Cucharada (5 Gr) Orégano.
- 2 latas de atún (60 -80 Gr).
- Queso mozzarella rallado (Gr al gusto, cómo más mejor).
- Pastilla de avecrem (Opcional)

Alérgenos

Gluten, Pescado, Leche

Información orientativa: revisa siempre la etiqueta de los productos que uses.

Elaboración

1. Pon al fuego una olla con abundante agua, una cucharada de sal, aceite de oliva y llévala a ebullición. Desmenuza una pastilla de Avecrem Pollo (opcional) y vierte los macarrones. Cuece según el tiempo indicado en el paquete y escurre la pasta. Reserva.
2. Precalienta el horno a 180ºC en modo gratinar. En una sartén con aceite de oliva sofríe el ajo y la cebolla finamente picados durante unos 10 minutos y añade el tomate, el atún en conserva y el orégano. Remueve y deja que el sofrito se cocine durante 5 minutos más.
3. Mezcla ahora el sofrito con los macarrones en una bandeja apta para horno y remueve para distribuir bien la salsa. Espolvorea la mozzarella y gratina en el horno durante unos 10 minutos. Emplata en caliente.